Джулия Чайлд

ОСНОВЫ КЛАССИЧЕСКОЙ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ

119 легких уроков на кухне у **Джулии**

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Джулия Чайлд – легенда, которая прославила французскую кухню больше, чем все французские повара, вместе взятые. Она обожает щедро сдабривать блюда сливочным маслом, запекать курицу, ногу барашка или молочного поросенка, создавать паштеты-террины, облизывать ложку после приготовленных карамельного крема или шоколадного суфле, азартно печь блинчики и тарты, варить настоящие буйабес и луковый суп… Она восхищает и вдохновляет одновременно. Своей открытостью и любовью к готовке она покорила весь мир, который вслед за ней принялся постигать основы самой изысканной кухни на свете. Книга, написанная по следам знаменитого шоу «Французский шеф-повар», переиздается уже более 40 лет, и она все так же современна, как была при первом издании: классические французские рецепты, оказавшиеся сродни веселому нраву Джулии, покоряют сердца и кухни. Давайте же готовить вместе с Джулией! В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

- Джулия Чайлд
  -
  - Введение
  - Об этой книге
  - О телевизионных сериях
  - Выражение признательности
  - Предметный указатель
  - О вине
  - Как важно точно отмерять муку
  - 14 шоу[1]
  - 15 шоу
  - 16 шоу
  - 17 шоу
  - 18 шоу
  - 19 шоу
  - 20 шоу
  - 21 шоу
  - 22 шоу
  - 23 шоу
  - 24 шоу
  - 25 шоу
  - 26 шоу
  - 27 шоу
  - 28 шоу

- 29 шоу
- 30 шоу
- 31 шоу
- 32 шоу
- 33 шоу
- 34 шоу
- 35 шоу
- 38 шоу
- 39 шоу
- 40 шоу
- 41 шоу
- 42 шоу
- 43 шоу
- 44 шоу
- 45 шоу
- 46 шоу
- 47 шоу
- 48 шоу
- 49 шоу
- 50 шоу
- 51 шоу
- 52 шоу
- 53 шоу
- 54 шоу
- 55 шоу
- 56 шоу
- 57 шоу
- 58 шоу
- 59 шоу
- 60 шоу
- 61 шоу
- 62 шоу
- 63 шоу
- 64 шоу
- 65 шоу
- 66 шоу
- 67 шоу
- 68 шоу
- 69 шоу
- 70 шоу
- 71 шоу
- 72 шоу
- 73 шоу
- 74 шоу

- 75 шоу
- 76 шоу
- 77 шоу
- 78 шоу
- 79 шоу
- 80 шоу
- 81 шоу
- 83 шоу
- 84 шоу
- 85 шоу
- 86 шоу
- 87 шоу
- 88 шоу
- 89 шоу
- 90 шоу
- 91 шоу
- 92 шоу
- 93 шоу
- 94 шоу
- 95 шоу
- 96 шоу
- 97 шоу
- 98 шоу
- 99 шоу
- 100 шоу
- 101 шоу
- 102 шоу
- 103 шоу
- 104 шоу
- 105 шоу
- 106 шоу
- 107 шоу
- 108 шоу
- 109 шоу
- 110 шоу
- 111 шоу
- 112 шоу
- 113 шоу
- 114 шоу
- 115 шоу
- 116 шоу
- 117 шоу
- 118 шо
- Новогоднее шоу

- 119 шоу
- 120 шоу
- 121 шоу
- 122 шоу
- 123 шоу
- 124 шоу
- 125 шоу
- 126 шоу
- 127 шоу
- 128 шоу
- 129 шоу
- 130 шоу
- 131 шоу
- 132 шоу
- 133 шоу
- 134 шоу
- Об авторе
-

- notes
  - 1
  - 2

Джулия Чайлд
Основы классической французской кухни

Посвящается Второму каналу WGBH-TV, Бостон
и
Двадцати четырем членам съемочной группы телепрограммы «Французский шеф-повар».

Julia Child
THE FRENCH CHEF COOKBOOK
Introduction copyright © 1998 by Julia Child Copyright © 1963, 1964, 1965, 1966, 1968 by Julia Child Copyright © 1961 by Alfred A. Knopf, Inc. Copyright renewed 1996 by Julia Child +
This translation published by arrangement with Alfred A. Knopf, an imprint of The Knopf Doubleday Group, a division of Random House, Inc.

Рисунки и фото *Пола Чайлда*

Перевод с английского *Т. Калашниковой*

© Т. Калашникова, перевод на русский язык, 2020
© ООО «Издательство «Эксмо», 2021

Введение

Я очень рада, что мы переиздаем эту книгу. Впервые она увидела свет десятки лет назад, вслед за нашим первым циклом телепередач «Французский шеф-повар». Самая первая телепередача вышла в эфир здесь, в Бостоне, 11 февраля 1963 г., еще в дни черно-белого телевидения.

Тогда в Белом доме жил Джон Кеннеди с супругой, а вместе с ними замечательный французский шеф-повар Рене Вердон, и поскольку СМИ широко освещали все, что касалось американского президента, не оставались без внимания и великолепные французские обеды, приготовленные этим знаменитым мастером. Все это, а также появившаяся в те годы возможность за несколько часов долететь до Европы (прежде плавание через Атлантику занимало почти неделю) заинтересовали американских гурманов. Правда, европейская кухня, особенно французская, с ее сложностью и рафинированностью, считалась в Америке слишком трудной для рядовых поваров.

И все же американцы, побывавшие за границей, хотели есть французские блюда и у себя дома. К тому же в 1960-е годы, как правило, в семье работал кто-то один, поэтому тогда еще находилось время на домашнюю стряпню. Таков был кулинарный климат, когда на телеэкране появился наш «Французский шеф-повар». Моя первая книга, «Искусство французской кухни», была издана в 1961 г., и телесериал, созданный по ее следам, знакомил телезрителей с основами классической французской кухни. Мы научили американцев готовить такие популярные блюда, как «Цыпленок в вине», «Говядина по-бургундски», «Французский луковый суп» и другие.

В те безмятежные годы еще никто не считал калории, и рецепты в этой книге тому свидетельство. Я не стала ничего в них менять – вы можете сделать это сами в процессе готовки. Например, если в рецепте требуется большая ложка голландского соуса, возьмите неполную ложку, или если для рыбного мусса требуется взбить чашку густых сливок, возьмите полчашки. Впрочем, зачем портить блюдо? Разумней приготовить его по рецепту, а съесть потом лишь пару ложек. Должны же вы узнать, каков его настоящий вкус. Залог доброго здравия – сбалансированное питание. Вот что рекомендует Американский институт вина, еды и искусства:

Соблюдайте умеренность.

Ешьте малыми порциями.

Ешьте как можно более разнообразную пищу.

Откажитесь от «перекусов».

Следите за своим весом, не избегайте разумных физических нагрузок.

Но прежде всего – НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ЖИЗНЬЮ!

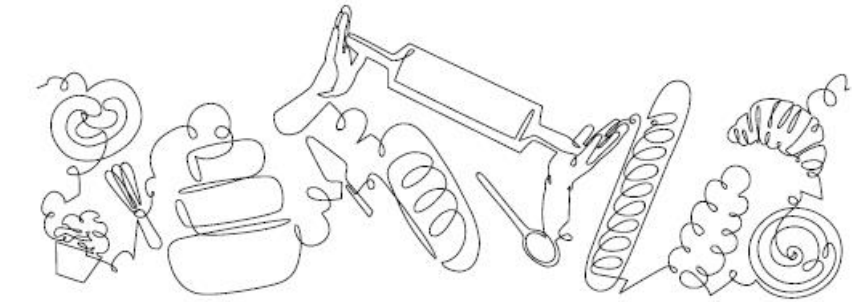
Залог успешного приготовления блюд французской кухни – владение поварскими приемами и некоторая порция старания. Эта книга расскажет вам, как приготовить необычным способом яйцо и взбить салатную заправку, как припустить семгу и испечь рождественский торт «Полено» с меренгой. Помимо полного предметного указателя, который, как обычно, находится в конце книги, на первых страницах вы найдете перечень рецептов, разделенных по категориям – блюда из курицы, овощи, соусы, супы, десерты и т. д. Я надеюсь, что эта книга научит вас основным приемам французской кухни и что с ее помощью вы приготовите много вкусных блюд.

Приятного аппетита!

Джулия Чайльд

Кембридж, Массачусетс

Об этой книге



Эта книга создана по следам образовательной телепрограммы «Французский шеф-повар», которая выходила в эфир в течение нескольких лет. Раз в неделю американские телезрители знакомились в 30-минутной передаче с рецептами французской кухни, от самых простых до сложных, учились готовить соусы и рагу, закуски и овощные блюда, десерты, пирожки и торты. Книга представляет цикл из 119 телепередач, всю тогдашнюю программу, и рецепты даются в том же порядке, в каком они показывались. Хотя половина их взята из книги «Искусство французской кухни», некоторые телевизионные рецепты слегка разнятся с книжными: то утка там обрабатывается по-другому, то рагу готовится иначе, а иногда рамки получасовой передачи вынуждали меня что-то сокращать. Остальные рецепты взяты из заготовок ко второй части книги «Искусство французской кухни». При съемке каждой передачи мне приходилось готовить каждое блюдо по шесть, восемь, десять раз, и благодаря этому я совершенствовала все рецепты.

Возможно, вас удивит, что книга начинается с четырнадцатого шоу. Дело в том, что первые тринадцать давно утрачены. В самом начале программа «Французский шеф-повар» была местной и транслировалась лишь в штатах Новой Англии. Прежде чем телеканал WGBH осознал, что копии понадобятся для других образовательных каналов, первые тринадцать записей были утрачены. Честно говоря, я этому рада. Хотя в целом они были неплохие, но их утрата позволила нам вернуться к тем же рецептам позднее, когда мы набрались опыта. Нет шоу под номером 36, неудавшееся «рождественское полено» было позже переделано в передаче номером 73; рецепт шоу 37 был показан в местной нью-йоркской телепередаче и тоже утрачен, а шоу 82 по

каким-то техническим причинам у телевизионщиков получило номер 134.

В книге повторяется та же тематическая последовательность, что и в телепрограмме. Кроме алфавитного указателя, традиционно помещенного на последних страницах, нужные рецепты можно найти по тематическому указателю в начале книги, где они распределены по категориям: супы, соусы и так далее, вплоть до десертов.

О телевизионных сериях

Меня часто спрашивают: «Как тебе удалось пробраться на телевидение?» Чисто случайно. Мой муж Пол ушел в 1961 году с дипломатической службы, отдав ей почти двадцать лет. Мы поселились в Кембридже, в нашем замечательном старинном доме с комфортабельной кухней. Тогда как раз вышла книга «Искусство французской кухни». Муж мечтал писать книги, заниматься живописью и фотографией. Я собиралась заниматься кулинарией, преподавать и тоже писать. Мы даже купили недорогой телевизор, такой безобразный, что мы поставили его в камин, которым не пользовались.

Как-то раз наша знакомая еще по Парижу, Беатрис Броуд, которая тогда работала на образовательном телеканале Бостона, WGBH-TV, предложила мне выступить в передаче «Что мы читаем» и рассказать о вышедшей книге – так, мол, она будет лучше продаваться. Я обещала подумать. Она убедила руководство канала, и интервью состоялось. Я рассказала немного про Францию и ее потрясающую кухню, а для оживления темы взбила яичные белки в большой медной миске. Передача вызвала многочисленные отклики. Телеканал, увидев такой живой интерес телезрителей к кулинарной теме, предложил мне сделать в качестве эксперимента три сюжета по полчаса. Мы с Полом взялись за дело, хотя совершенно ничего не знали о телевидении и почти не смотрели телепередачи.

Телестудия назначила главным продюсером Рассела Мораша, продюсера научных программ. Помощником продюсера стала Рут Локвуд, работавшая когда-то над шоу Элеоноры Рузвельт. За пару месяцев до этого телестудия Второго канала сгорела почти целиком, и Бостонская газовая компания предоставила нам свою демонстрационную кухню. Бюджет программ был мизерный.

Рут, Пол и я наметили приблизительный сценарий трех передач: французские омлеты, цыпленок в вине (кок-о-ван) и пышное, устойчивое суфле. Разнообразный и не слишком сложный обзор французской кухни. Перебрав дюжины названий, мы выбрали краткое – «Французский шеф-повар». Рут где-то нашла зажигательную музыкальную заставку неизвестного автора. Мы используем ее до сих пор. Дома у нас с Полом достаточно кухонной утвари, хватило бы даже на небольшой ресторан, так что с инвентарем проблем не было.

О прямой трансляции моего шоу мы и не помышляли. Во-первых, мы располагали всего лишь двумя телекамерами, которые соединялись длинными кабелями со съемочным

автобусом. И, главное, снимать меня, абсолютного дилетанта на телевидении, «вживую» было слишком рискованно. Но мы решили снимать передачу так, словно она сразу идет в эфир. Если только не обрушатся небеса, не откажет камера и не погаснет электричество, не будет ни остановок, ни дублей – просто тридцать минут моей работы, с начала до конца. Думаю, решение было правильным. Я терпеть не могу паузы. Из-за них у меня пропадает ощущение действия, азарт, возникающие благодаря непрерывности тридцатиминутного отрезка. Кроме того, я за то, чтобы все шло так, как бывает в жизни – чтобы застывший мусс не хотел вываливаться из формы, картофель прилипал к сковороде, яблочная шарлотка теряла свою пышность. Один из секретов шеф-повара состоит в том, чтобы научиться что-либо исправлять, если это еще возможно, а если нет, то мириться с этим.

И вот в один из дней июня прошла наша первая съемка – «Французские омлеты». Мы с Полом набили наш автомобиль-универсал кастрюлями, сковородками, яйцами и прочей снедью и двинулись в Газовую компанию. В центре Бостона и тогда уже были проблемы с парковкой. Мы выгрузили наше добро возле главного входа в импозантное офисное здание, и я стояла над этой кучей, пока не вернулся Пол. Как перенести все это в подвал? Помочь нам было некому – мы приехали на несколько часов раньше съемочной группы. Сотрудники фирмы в деловых костюмах, секретарши, проходя мимо, неодобрительно взирали на наш домашний скарб. Лифтер в униформе с блестящими пуговицами сказал: «Убирайте ваш хлам из вестибюля!» Пол где-то отыскал уборщика с тележкой, и мы, звякая кастрюлями, укатили в подвал. Там мы распаковали наш реквизит и расставили согласно разработанному плану.

Вскоре приехала Рут, чтобы подготовить интерьер столовой для финальной сцены. Следом за ней появились Расс и операторы. После краткой репетиции, проверки освещения и позиции камер Расс дал команду: «Снимаем!» И мы сняли. На следующей неделе мы сделали два других шоу. У меня до сих пор хранятся рабочие записи того шоу. На плане изображены плита и рабочий стол: «Нагреть до кипения воду в большой алюминиевой сковороде, правая верхняя горелка». «Мокрая губка, левый верхний ящик», «6 яиц в гнезде из 3 алюм. формочек». Пол, мой остающийся за кадром помощник, написал для себя перечень действий: «Когда Дж. будет смазывать маслом, убрать формочки». «Когда суфле подойдет, взять черную соусницу».

26 июля 1962 года, пообедав дома большим стейком, мы вытащили из камина телевизор и включили его в 8.30. На экране какая-то женщина, тяжело дыша, хлопотала у плиты, размахивала

большими ножами, выливала яйца на сковороду… Так на образовательном телеканале WGBH-TV прошла первая кулинарная передача. Реакция телезрителей на три наши шоу показала, что в Новой Англии наберется достаточная аудитория. Тогда Второй канал предложил мне сделать цикл из двадцати шести программ. Так и появился «Французский шеф-повар». Начало съемок было намечено на январь, а первый показ – на 11 февраля 1963 г.

Мы с Полом задумались, чем заполнить эти тридцать минут? Если мы покажем слишком сложные блюда, то распугаем всех телезрителей. Если останемся на детском уровне, то скоро наскучим. Рут, Пол и я решили для начала бросить аудитории несколько приманок – блюд, наподобие «Говядины по-бургундски», знаменитых, но в то же время легких в приготовлении. Затем станем постепенно усложнять тему. Мы также намеревались каждую неделю разнообразить меню и не жалеть времени на демонстрацию техник французской кухни – например, как держать нож, как разрезать барашка на куски, как очистить лук-порей, как взбивать и вводить в готовящееся блюдо яичные белки. Наша идея состояла в том, чтобы избавить наших зрителей от страха перед французской кухней и показать, что она не очень сложная и тоже следует определенным правилам. Так, соус велюте, к примеру, готовится из простых и обычных продуктов – сливочного масла, муки и сдобренной приправами жидкости, но весь фокус в том, что муку сначала обжаривают в масле и уж потом добавляют жидкость. Почему? Если муку не обжарить, у соуса будет вкус сырой муки. В общем, мы в конце концов решили сделать программу из двадцати шести передач, начать ее с «Говядины по-бургундски» и лукового супа, а завершить «Омаром по-американски» и блинчиками «Сюзетт».

В январе, когда мы начали снимать по четыре передачи в неделю, у телеканала все еще не было студии. Наши шоу, начиная с трех пилотных, можно было снимать только там, где было место для студийного автобуса, чтобы протянуть из него кабели к двум телекамерам. К счастью, Кембриджская электрическая компания предоставила нам свою демонстрационную кухню, расположенную на просторном чердаке, а рядом со зданием нашлось место и для нашего автобуса. Попасть на кухню можно было либо из главного холла, поднявшись на грузовом лифте, либо по наружной пожарной лестнице, которая начиналась прямо от парковки. Хотя с осветительным оборудованием у нас было плоховато, а на звуковую дорожку попадал стук грузового лифта, кухонное оборудование оказалось замечательным. Высокий потолок позволил нам повесить зеркало над плитой, и

телекамера могла при необходимости заглядывать в кастрюлю. И, что лучше всего, здесь мы были полными хозяевами.

Хотя теперь мы уже создавали официальное телевизионное шоу, наш бюджет оставался весьма скромным. Мы с Полом закупали все продукты, делали все заготовки, а он был еще носильщиком и мыл посуду. Позже у нас появились добровольные помощники для съемочных дней. По средам и пятницам у нас проходили шоу, а накануне мы устраивали долгие репетиции. Никто на телеканале не имел ни малейшего представления о том, что мы там стряпаем на своем чердаке, до тех пор, пока по железной лестнице в 10 часов утра не поднимали наверх камеры. Тогда начиналась съемка. Мы – Рут Локвуд и я – пользовались полной свободой, делали все, что хотели, и так, как считали нужным. В случае сомнений спрашивали совет у Пола. На долю Раса оставались все технические вопросы, касавшиеся операторской работы и режиссуры.

Стиль тех первых трех пилотных передач меня вполне устраивал, и мы продолжали в том же духе, совершенствуя детали. Неожиданно я обнаружила, что у меня совершенно нет ощущения времени – я не понимаю, прошла одна минута или пять. Это печальное обстоятельство выявилось при съемках нашего второго шоу и приготовлении лукового супа. Я показала, как быстро нарезается лук, потом обжарила его до мягкости, подрумянила, продемонстрировала несколько способов сервировки супа. Потом нарезала крутоны и запекла сырную корочку под грилем. Я выполнила всю программу в бешеном темпе и уложилась вовремя, но когда принесла приготовленный суп в столовую, оказалось, что у нас еще восемь минут. Ужас. Мне пришлось сидеть и говорить. Расс стер половину записи, оставив лишь первые пятнадцать минут, но при второй попытке все повторилось. Рут предложила распределить рецепт по отрезкам времени. В рамках каждого я действовала быстрее или медленнее, это уж как мне удобно, но переходить к следующему этапу могла лишь после сигнала.

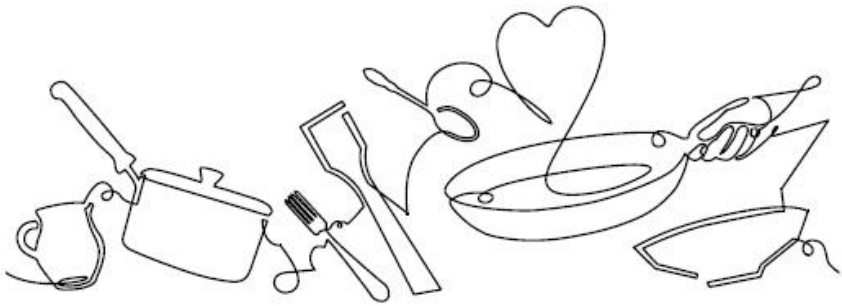
Сигналы для телеведущего пишутся на листках, прозванных в просторечье «карточками идиота». Их вручают помощнику режиссера – тот сидит в наушниках, соединенных с телекамерой, и может общаться с режиссером, место которого за пультом в изолированной аппаратной. Помреж подносит «карточку идиота» под линзу камеры. Телезрителям кажется, что телеведущий смотрит вам в глаза, но на самом деле он читает написанное на карточке: «Включи горелку номер три!» В нашем случае Рут держала в руках большую тетрадь и перелистывала страницы по тщательно разработанному графику. Для лукового супа все было

просто: «Нож и подготовка 5 мин.», «Обжарить и потомить 4 мин.», «Суп в кастрюле 2 мин.» и т. д. Позже мы усовершенствовали эту систему и писали на «карточке идиота» ключевые слова, чтобы я не забыла важные моменты. Помню, когда мы делали бриоши, мы неожиданно для себя стали их называть так: самая большая бриошь – папа, средняя бриошь – мама и маленькая – детка. На «карточке идиота» появилось прямо-таки кровожадное послание – «Это детка; сними голову», «Ударь папу», «Разрежь мать», «30 сек. Вымой руки». Часто мне доводилось читать такие полезные замечания Рут: «Не хватай ртом воздух», «Вытри лицо», «Не гони».

Съемка почти всегда шла без перерыва, и лишь в нескольких случаях, например после катастрофы с луковым супом на первом шоу, нам пришлось остановиться, стереть снятое и повторить съемку снова. Иногда подводило электричество, иногда я сама. Как-то раз, объясняя, как готовится «Омар по-американски», я получала удар током от микрофона всякий раз, когда дотрагивалась до плиты. Это был словно укус пчелы. Мы нашли неисправную клемму и продолжили работу. В другой раз «Огненное суфле» осело прямо на тарелке, когда я несла его к столу (я забыла положить крахмал). Тогда мы просто подождали, когда в духовке будет готово запасное суфле, и использовали его. В остальном же мы не исправляли мои оплошности, и в целом это было разумно.

Где-то на половине цикла программ, на шоу, рассказывавшем о тушении мяса, наш телеканал переехал в замечательное новое здание, и мы получили прекрасную студию с самой современной аппаратурой – осветительной, звукозаписывающей. И все же мы скучали по нашему чердаку. Там царила особая, уютная атмосфера. Там мы были семьей, большой семьей – из двадцати четырех человек. Мы вместе ели блюда после записи передач, а иногда даже устраивали вечеринки. Но там, конечно, было невозможно снимать передачи в цвете. В новых сериях наши продукты перестали быть серыми, заиграли разными цветами. Передача «Французский шеф-повар» приобрела новое измерение.

Выражение признательности



Всем замечательным людям, остававшимся за кадром, благодаря которым кипели наши кастрюли. Это:

Съемочная группа телеканала WGBH-TV, с ее неизменным аппетитом к работе и блюдам французской кухни.

Наши добровольные помощники по уборке и мытью посуды: Бесс Бегьен, Лиз Бишоп, Кэтрин Копленд, Бесс Хопкинс и Мэри о'Брайен, а также наши добровольные секретари Гледис Кристоферсон, Пат Крофорд, Эйми Де Фриз, Элен Ричмонд и Эдит Зельцер – постоянные, надежные и бесценные партнеры.

Союз дизайнеров Кембриджа, предоставивший нам мебель, посуду, столовое белье и всевозможные горшки и другие элементы декора для наших первых шестидесяти шести программ.

Кембриджская электрическая компания, чей уютный чердак стал местом рождения первых наших программ, чьи сотрудники, от симпатичных телефонистов до старших менеджеров, были всегда готовы нам помочь, а квалифицированные сантехники неоднократно удаляли остатки французского супа буйабес из труб канализации на трех этажах.

Фрэнсис Маэрд, проектировавший и построивший нашу новую кухню.

Компания «Бостон Эдисон», которая, вместе с «Бойд корпорейшн», «Фриджидер сейлс корпорейшн» и «Грей сейлс», оборудовала нашу новую студию-кухню всевозможными электрическими чудесами.

Компания «Грин-Стэмпс», благодаря спонсорской помощи которой телеканал WGBH-TV смог создать наши первые тринадцать серий, и «Сентри-Сторс», благодаря которой мы

попали в Милуоки.

Компании «Сейфвэй-Сторс», «Хиллз-Бразерс-кофе» и «Полароид корпорейшн», чьи щедрые гранты на общественные нужды позволили нам продолжить работу над программой.

Рассел Мораш, наш изначальный режиссер и продюсер, обеспечивавший «Французского шеф-повара» техническими средствами и вдохновлявший всех нас, и Дэвид Гриффитс, сменивший впоследствии Рассела в качестве режиссера.

Рут Локвуд, мое «второе я» и продюсер, без устали работавшая над разработкой и съемками нашей программы. Ее талант и умение превращать кулинарный рецепт в драматическое действо просто уникальны, а ее дружелюбие и дипломатичность не раз выручали наш проект.

Пол Чайльд, который всегда был рядом: как носильщик, мойщик посуды, официальный фотограф, нарезчик лука и грибов, редактор, менеджер, дегустатор, генератор идей, поэт и супруг.

С любовью и благодарностью ко всем. Желаю вам

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
TOUJOURS BON APPETIT!

Предметный указатель

Цифры, следующие за каждым предметным наименованием, указывают на порядковый номер телепередачи. Далее (в скобках) указаны страницы книги.

I. СОУСЫ И СУПЫ
СОУСЫ: ХОЛОДНЫЕ
Майонез 120 (408)
Зеленый майонез 120 (408)
Айоли – чесночный соус 128 (437)
Соус-винегрет 17 (47)
СОУСЫ: ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК И СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
Голландский 98 (321)
С *зеленью (для жареной телятины)*
Беарнский 98 (322)
Мусслин-сабайон 29 (90)
С белым вином по-креольски (к рыбе) 113 (376)
Мальтийский 124 (422)
СОУСЫ: БЕЛЫЕ
Голландский «на скорую руку» 50 (152)
Сильвестр (к рыбе) 56 (173)
Морней (к телятине) 80 (261)
Сюпрем (к рыбе) 134 (460)
С карри (к цыпленку) 126 (430)
Нантуа (к рыбе) 84 (271)
Велюте (к рыбе) 80 (260)
СОУСЫ: КРАСНЫЕ
Бордоский (к стейкам) 27 (84)
СОУСЫ: ПРОЧИЕ
Бёрр-блан – белый масляный соус 43 (130)
БУЛЬОНЫ И АСПИКИ
Аспик с желатином 22 (66)
Осветление бульона 67 (209)
Украшение к аспику 67 (210)
Бульон из индейки, простой 71 (223)
Бульон рыбный 101 (330)
СУПЫ
Буйабес 23 (67)
Парментьер 51 (157)
Кресс-салат (два типа) 51 (157)
Вишисуаз 52 (158)
Вишисуаз консервированный со свеклой 62 (193)

Велюте (с индейкой) 80 (260)
Суп луковый 97 (316)
Консоме по-мадридски 102 (336)
Аиго боуидо – чесночный суп 108 (356)
Писту – овощной суп 16 (387)
Суп из огурцов 116 (389)
Буррида – (рыбное рагу) 128 (436)

II. ЗАКУСКИ, ЯЙЦА, ВСЕ СУФЛЕ
ЯЙЦА
В желе 22 (66)
В горшочке, запеченные 46 (140)
В мешочек 46 (140)
На блюде 46 (141)
Омлет 133 (457)
Гратинированный, с грибами 46 (141)
Пиперада 133 (456)
Пошированные (как это делать) 46 (141)
Яйцо-пашот в суфле 129 (439)
Взбитые 75 (239)
Начинка для помидоров 75 (239)
ТИМБАЛЫ
Со шпинатом 55 (168)
С окороком 55 (170)
Из куриной печени 18 (51)
КИШ – ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ
Лорен 87 (281)
С сыром 87 (282)
С креветками 87 (282)
ДРУГОЕ
Тарталетки с сыром и артишоками 88 (286)
Тапенада 122 (412)
СУФЛЕ: ОСНОВНОЕ БЛЮДО
Рыбное суфле 29 (89)
Сырное, устойчивое 86 (277)
По-флорентийски, с яйцом-пашот 129 (440)
СУФЛЕ: ДЕСЕРТ
Фламбе (с апельсином) 52 (160)
Шоколадное 77 (246)

III. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА
БЛИНЧИКИ (ОСНОВНОЕ БЛЮДО И ДЕСЕРТ)
Основное блюдо (из пшеничной муки) 25 (74)
Блинчик-гигант 71 (226)

Сладкие (из пшеничной муки) 26 (79)
Свернутые в трубочку, с начинкой (основное блюдо) 25 (76)
Горка (основное блюдо) 25 (77)
Торт по-нормандски (сладкий) 26 (81)
«Сюзетт» 26 (82)
Со сладкой начинкой, свернутые в трубочку 26 (81)
СЛОЕНОЕ ТЕСТО
Как замесить 41 (126)
Универсальная пшеничная мука 76 (242)
Кондитерская мука 42 (125)
Тесто «на скорую руку» 103 (339)
Слоеный пирог с сыром рокфор 42 (124)
Волованы и буше 42 (126)
Флероны 114 (378)
«Наполеон» 111 (368)
ЗАВАРНОЕ ТЕСТО
Как замесить, Новый год (398)
Сырные профитроли 32 (100)
Клецки (ньокки) 32 (101)
*Крокембуш на Новый год (*397)
Кнели 117 (391)
Рыбный мусс (тюрбан) 134 (458)
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО
Как замесить 83 (267)
Корзинки 70 (219)
Классические (для фруктовых тартов) 83 (266)
Свободной формы 83 (267)
Перевернутые 87 (280)
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО
Баба 57 (175)
Круассаны 76 (243)
Бриоши 79 (253)

IV. РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
ФИЛЕ
Филе камбалы «Сильвестр» 56 (172)
Припущенные в белом вине 101 (331)
Под соусом морней 101 (332)
СТЕЙКИ
Барбуйе (рыбные стейки с овощами) 88 (283)
Рыба-меч, запеченная с травами 121 (409)
ЦЕЛАЯ РЫБА
Припущенная семга 94 (305)
РАЗЛИЧНЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Суфле на блюде 29 (89)
Мусслины 43 (129)
Кулебяка с лососем 48 (146)
Тюрбан из морского языка/филе плоской рыбы 134 (458)
Кнели 117 (391)
Буйабес 23 (67)
Буррида 128 (436)
ОМАР
По-американски 24 (72)
На пару и гратинированный 60 (184)
Разделка живого 24 (71)
Разделка вареного 24 (71)
«Термидор» 131 (448)
КРЕВЕТКИ
Замороженные 84 (269)
В крустаде, под белым винным соусом 84 (270)
Креветочное масло 84 (270)
УЛИТКИ 264–81
КРАБ
Замороженные и консервированные 105 (344)
Под белым винным соусом, запеченный 105 (344)
Холодная закуска 105 (346)
МОЛЛЮСКИ
В желе 81 (263)
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ 92 (298)
По-креольски 113 (376)

V. ПТИЦА И ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ
ЦЫПЛЕНОК, ЦЕЛЫЙ
Запеченный «в кокотнице» 99 (322)
Пот-о-фё по-нормандски 31 (96)
Припущенный в белом вине 126 (429)
ЦЫПЛЕНОК, РАЗДЕЛАННЫЙ (НЕ ГРУДКИ)
Жаренный под грилем, и просто, и дерзко/вызывающе 63 (194)
Петух в вине 38 (111)
По-сицилийски (простой) 58 (179)
Припущенный, с ароматными овощами 78 (250)
В аспике 78 (251)
По-бретонски 78 (251)
«А-ля ватерзой» 78 (252)
ЦЫПЛЕНОК, РАЗДЕЛАННЫЙ (ГРУДКИ)
Под сливочным винным соусом 14 (36)
По-шотландски 14 (37)
УТКА

Под апельсиновым соусом 19 (54)
В вишневом аспике 22 (65)
ГУСЬ
Тушеный, со сливами 34 (105)
ИНДЕЙКА
Как удалить кости 66 (204)
Фаршированная 66 (204)
Галантин (в аспике) 67 (207)
ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ
Мелкая жареная птица (канапе) 53 (162)
ОСТАТКИ
Сальпикон из птицы (гигантский блинчик) 71 (225)
ПЕЧЕНЬ ПТИЦЫ
Печень жареная, под соусом мадера 18 (51)
Тимбал из печени 18 (51)

VI. ГОВЯДИНА, ТЕЛЯТИНА, БАРАНИНА

ГОВЯДИНА, СТЕЙКИ И ГАМБУРГЕРЫ
Отрубы 96 (312)
«Генрих IV» (филе) 27 (85)
Запеченные, с травами 93 (303)
Под перечным соусом 93 (303)
Пашина 108 (355)
Гамбургеры 27 (83)
ГОВЯДИНА: ПРОЧЕЕ
Отрубы 96 (312)
Лопатка 64 (198), 96 (312)
Вырезка 103 (337)
«Веллингтон» 103 (337)
По-бургундски 96 (312)
Тушенная в красном вине 54 (166)
Карбонад по-прованси 74 (234)
Доб по-прованси 74 (236)
Ростбиф, обжаренный и запеченный 114 (380)
Пот-о-фё 31 (96)
ТЕЛЯТИНА
Эскалопы с эстрагоном 16 (43)*с сыром и ветчиной* 16 (45)
Запеченная
С ветчиной и сыром 30 (153)
«Граф Орлов» 80 (258)
Вырезка, жаренная с грибами 62 (192)
Бланкет 89 (287)
Отбивные, запеченные с овощами 102 (334)
Оссобуко 122 (414)

БАРАНИНА
Нога 130 (442)
Фаршированная, без костей 130 (444)
Обмазанная горчицей 130 (444)
Седло, запеченное и нарезанное 110 (364)
Рагу 64 (198)
Мусака 30 (93)

VII. ОКОРОК, СВИНИНА, СУБПРОДУКТЫ, РАЗЛИЧНЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА, ПАШТЕТЫ
ОКОРОК
Ломтики, под соусом мадера 75 (240)
СВИНИНА
Отбивные, запеченные с овощами 102 (334)
Вырезка, жаренная с грибами 62 (192)
Молочный поросенок 106 (348)
Вареная (пот-о-фё) 31 (96)
МОЗГИ И ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА
Под соусом «Бер-нуар» 123 (418)
Тушеная, под сливочным соусом 123 (420)
ПОЧКИ
Жареные и фламбированные 59 (182), 59 (183)
ЯЗЫК
Общие сведения 132 (451)
Ломтики тушеные 132 (452)
ОСТАТКИ МЯСА
Рагу (с красным вином) 90 (292)
СБОРНЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА
Обед по-нормандски: пот-о-фё 31 (96)
Кассуле 39 (115)
Паэлья 112 (372)
ПАШТЕТЫ, ТЕРРИНЫ, ГАЛАНТИНЫ И ПР.
Террин из свинины, телятины и ветчины 21 (61)
Галантин из индейки 67 (207)

VIII. ОВОЩИ
АРТИШОКИ
Целые и донышки 45 (136)
Консервированные донышки (с сыром, в тарталетках) 88 (286)
СПАРЖА
Целиком 124 (421)
Приготовление свежей, отваривание 124 (421)
Мороженая, нарезанная и обжаренная 124 (420)
ФАСОЛЬ, ЗЕЛЕНАЯ

Свежая, целиком 15 (39)
Свежая, нарезанная кубиками 121 (411)
Холодная, свежая, для салата 17 (49)
ФАСОЛЬ, СУШЕНАЯ
Варка (для кассуле) 39 (115)
В салате 17 (49)
СВЕКЛА
Салат с цикорием 85 (275)
Украшение для супа 62 (193)
БРОККОЛИ
По-польски 49 (151)
БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА
Вареная 108 (358)
МОРКОВЬ
Тушеная, в сливочном масле 15 (41)
Куски, тушенные в сливочном масле 114 (382)
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
Соус голландский «на скорую руку» 50 (152)
КАШТАНЫ
Свежие и консервированные. Пюре и глазированные 35 (108), 35 (109)
Десерт с шоколадом 35 (110)
ОГУРЦЫ
Обжаренные, со сливками 69 (216)
Крем-суп 116 (389)
БАКЛАЖАНЫ
Мусака и рататуй 30 (92)
Рагу (барбуйе) 88 (283)
ЦИКОРИЙ
Салат (со свеклой) 85 (275)
Тушеный, обжаренный, со сливками, с окороком 109 (363)
ЛУК-ПОРЕЙ
Подготовка, варка 75 (239)
Тушеные ломтики 75 (239)
ГРИБЫ
Обработка, нарезка, каннелирование 61 (186)
Запеченные «под стеклом» 61 (189)
Фаршированные 15 (41)
Дюксель 80 (260)
ЛУК
Тушеный 75 (239)
ГОРОШЕК, СВЕЖИЙ ЗЕЛЕНЫЙ
Зеленый горошек, тушеный 63 (197)
Мороженый, пюре с кресс-салатом 75 (238)

КАПУСТА, КВАШЕНАЯ
Тушенная по-эльзасски и с мясом 40 (120)
ШПИНАТ
Свежий, тушеный 129 (441)
ПОМИДОРЫ
Запеченные целиком 108 (359)
ЦУКИНИ
Отваренные целиком и обжаренные 58 (180)
Рататуй 30 (92)

IX. КАРТОФЕЛЬ, РИС, МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ
КАРТОФЕЛЬ
«Анна» 107 (353)
«Дюшес» 107 (351)
Целиком (с запеченной говядиной) 74 (234)
Нарезанный кубиками и обжаренный 58 (180)
Запеченный картофель «Дофинуа» 28 (86)
Запеченный картофель с колбасками 28 (87)
Оладьи картофельные – драники 28 (88)
«Байрон» 28 (87)
Салат 17 (48)
Пюре с чесноком 69 (215)
Картофельное пюре «мгновенного приготовления», запеченное 90 (291)
Клецки (ньокки) 32 (101)
РИС
Ризотто по-пьемонтски (в закрытой кастрюле) 62 (191)
Ризотто (в закрытой кастрюле) 14 (37)
Паровой 56 (171)
Субиз (с луком) 80 (259)
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ
Ракушки (простые) 88 (285)

X. САЛАТЫ, АСПИКИ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
САЛАТЫ
«Мимоза» 17 (48)
«Нисуаз» 17 (49)
Картофельный 17 (48)
Из цикория со свеклой 85 (275)
Зеленый, смешанный 85 (273)
Овощной (с фасолью и др.) 17 (49)
Из помидоров 85 (275)
Помидоры, фаршированные яичницей-бастуньей 75 (239)
АСПИКИ

Желе 22 (66)
Осветление 67 (209)
Украшение 67 (210)
Семга 94 (307)
Галантин из индейки 67 (207)
Утка в вишневом аспике 22 (65)
Яйца в аспике 22 (66)
Моллюски в желе 81 (222)

XI. ДЕСЕРТЫ И СЛАДКИЕ СОУСЫ

ФРУКТОВЫЕ ДЕСЕРТЫ
Яблоки
«Крем-карамель» 33 (103)
Яблочный тарт (соус и ломтики) 70 (221)
Блинчики с яблоками (торт) 26 (81)
Тарталетки со свежей клубникой 83 (266)
Вишневый десерт 75 (241)
Абрикосовый (банановый) десерт 88 (284)
Глазированные апельсины 95 (310)
Бананы «Фламбе» 121 (410)
Груши, запеченные с вином 62 (191)
ШОКОЛАД
Десерт из каштанов и шоколада 37 (110)
Мусс 20 (57)
Как растопить шоколад 68 (211)
Суфле 77 (246)
Шоколадный кастард 102 (335)
МОРОЖЕНОЕ
Глазированные апельсины 95 (310)
Торт-мороженое «Мартиник» 108 (357)
Бомбы 127 (433)
Пралине с орехами 33 (104)
Клубничный мусс 133 (455)
Парфе 127 (435)
СУФЛЕ
Огненное суфле 52 (159)
Шоколадное суфле 77 (246)
БЛИНЧИКИ
«Сюзетт» и другие 26 (82)
ДРУГИЕ ДЕСЕРТЫ
Карамельный заварной крем 33 (102)
Десерт из каштанов и шоколада 37 (110)
Баварский крем 47 (143)
Шарлотка «Малакоф» 65 (201)

Рис императрицы 91 (294)
Крокембуш (к Новому году) (397)
Меренга 73 (230)
Вашерен 115 (384)
СЛАДКИЕ СОУСЫ
Заварной английский соус 52 (161)
Крем «Шантильи» 20 (59)
Соус из свежей земляники или малины «Кули» 91 (297)
ПРАЛИНЕ
Миндаль 33 (104)
Грецкий орех 127 (432)

XII. ТОРТЫ, ГЛАЗУРЬ И НАПОЛНИТЕЛИ, БИСКВИТЫ, ПТИФУРЫ

БИСКВИТЫ
Шоколадный бисквит
Бисквит «Женуаз» 118 (394)
Шоколадный маркиз 68 (211)
Французский рулет с клубничным желе 72 (226)
Апельсиново-миндальный бисквит 72 (227)
Рождественское полено 73 (230)
Царица Савская 100 (326)
Торт «Женуаз» 118 (394)
Желтый бисквитный торт с апельсиновой начинкой
ФРАНЦУЗСКИЙ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ
Заварной масляный английский крем 68 (213)
Итальянская меренга 73 (230)
С сахарным сиропом 118 (396)
Апельсиновое масло 26 (80)
ГЛАЗУРИ И НАЧИНКИ ДЛЯ ТОРТОВ
Шоколадно-масляная глазурь 101 (329)
Растопленный шоколад 68 (211)
Помадка 119 (402)
Изготовление и украшение птифуров 119 (404)
Итальянская меренга 73 (230)
Апельсиновое масло 26 (80)
КРЕМ-НАПОЛНИТЕЛЬ
Заварной кондитерский крем «Патисьер» 84 (268)
БИСКВИТЫ И ПТИФУРЫ
«Дамские пальчики» 65 (201)
Грибы из меренги 73 (232)
«*Наполеон»* 111 (368)
Птифуры 119 (404)
Съедобные чашечки из печенья 133 (454)

УКРАШЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
«Наполеон» 111 (368)
Торт «Женуаз» 118 (394)
Птифуры 119 (404)
Полено (грибы, сахарная вата) 73 (232)

XIII. УЖИНЫ ЗА ПОЛЧАСА
УЖИН С ЦЫПЛЕНКОМ 58 (178)
УЖИН С ТЕЛЯТИНОЙ 62 (190)
УЖИН С ОКОРОКОМ 75 (238)
УЖИН С РЫБОЙ 88 (283)
УЖИН СО СТЕЙКОМ 108 (355)
УЖИН С РЫБОЙ-МЕЧ 121 (409)

XIV. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
БОКАЛЫ ДЛЯ ВИНА 113 (379)
ОЧИЩЕННОЕ ТОПЛЕНОЕ МАСЛО 107 (353)
ГЛАЗИРОВАННАЯ АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА 95 (310)
ПЕРСИЛАД 110 (366)
САХАР
Сиропы 57 (177), 118 (396), (402)
Карамель, Новый год (400)
Как карамелизовать форму для выпечки 33 (102)
Пралине 33 (104)
Карамельные нити 73 (232)
КАК РАСТОПИТЬ ШОКОЛАД 68 (211)
НАРЕЗКА И РАЗДЕЛКА (МЯСА, ПТИЦЫ)
Как удалить кости из грудки цыпленка 66 (204)
Как удалить кости из индейки 66 (204)
Лардинг (шпигование салом) мяса 54 (165)
Как нарезать молочного поросенка 106 (347)
Как нарезать седло барашка 110 (364)
Как удалить кости из ноги барашка 130 (442)
Подготовка целого цыпленка для жарки 63 (194)

О вине

ВИНО В КУЛИНАРИИ

Вино добавляют в различные блюда ради его натурального вкуса. Считается, что спирт испаряется в тот же момент, когда вино попадает в горячее блюдо. Если вино жидкое, кислое, сладкое или с неприятным привкусом, нежелательные качества будут лишь усиливаться, так как в процессе выпаривания вкус концентрируется. Поэтому вино всегда должно быть хорошим. Нет, не дорогим марочным, а молодым. Но здоровым, с полным натуральным вкусом и ароматом. Ищите, экспериментируйте, чтобы найти подходящее вино по приемлемой цене. А я могу вам посоветовать следующее.

КРАСНЫЕ ВИНА. Красное вино для готовки должно быть сухим, полным и молодым. Французское вино Mâcon («Макон») идеально для Франции, но дороговато в других странах. Для США домашней альтернативой могут стать калифорнийское вино «Маунтин ред» (Mountain Red), а также вина «Пино нуар» (Pinot Noir), «Каберне» и многие из «Кьянти».

БЕЛЫЕ ВИНА. Белое вино для готовки должно быть сухим, но полным. Тут больше проблем, чем с красным вином, – недорогие белые вина часто бывают слишком жидкими или слишком кислыми. Опять же идеально французское белое вино «Макон», но оно дорогое. Можно поискать что-либо среди белых «Пино» и «Совиньонов». Превосходная альтернатива – очень сухой белый вермут. Я часто пользуюсь именно им. Его легко купить, и это всегда более приемлемый вариант, чем неправильно выбранное белое вино.

БРЕНДИ, ЛИКЕРЫ, ПОРТВЕЙНЫ, МАДЕРА И ХЕРЕС. Они тоже должны быть высокого качества, несмотря на дороговизну. Ведь большинство рецептов требуют лишь нескольких столовых ложек. Портвейны и мадера должны быть сухие. Для сухих портвейнов нет стандартной маркировки, но на этикетке всегда что-то указано. На сухой мадере всегда пишут Sercial (серсиаль – сорт винограда). Херес вообще не используется во французской кухне, но если у вас закончились портвейн или мадера, можете взять сухой херес «Фино».

ГОТОВКА БЕЗ ВИНА

Вкусу и аромату вина замены нет, но, если вы предпочитаете

обходиться без него, просто выбрасывайте его из рецепта. В основные блюда добавьте равное по объему количество бульона – говяжьего, куриного или рыбного, а в десерты – апельсиновый или яблочный сок. («Сидр» – неосветленный яблочный сок в США.)

ВИНА К СТОЛУ

Когда вы задумываетесь о том, какое вино включить в меню, часто возникают проблемы. Казалось бы, правило тут известно: красные вина подаются к мясу, белые – к рыбе, а розовые – универсально подходят ко всему. Однако даже недорогая бутылка может вас расстроить – ведь вы потратите кровные два доллара, а после этого обнаружите, что купленное вами белое вино и приготовленное жаркое никак не сочетаются.

Вот еще пример. Вы приготовили роскошнейший десерт и теперь покупаете очень рекомендованное вам, довольно дорогое шампанское. Ну и что же? Ваш десерт был таким сладким, что шампанское показалось вам на вкус жидким, кисловатым. В общем, вы решили, что шампанское вообще не ваш напиток. А ведь результат был бы иным, если бы кто-нибудь посоветовал вам приобрести полусладкое шампанское – либо «Асти спуманте», либо искристое «Вувре», либо десертные вина «Сотерн» или «Барсак». Сладость вина оказалась бы под стать десерту.

Таким же образом вам покажутся кислыми и водянистыми филе морского языка, если в предназначенный для них насыщенный белый соус был добавлен сухой белый рислинг, ведь в этом случае вам нужно было взять более плотное вино, такое как белое бургундское или ронское. Возможно, вы выбрали красное вино с настолько выраженным вкусом для цыпленка в соусе под эстрагоном, что насыщенный вкус полного красного вина затмил все ваши старания.

С другой стороны, как замечательно составить такую превосходную комбинацию: холодный омар и охлажденное розовое; насыщенный сыр и полное бургундское; жареный цыпленок и мягкое красное бордоское вино.

Вообще, очень приятное хобби – покупать вина, делать свои заметки, читать и думать о винах, наслаждаться ими. Большинство винных магазинов выпускают брошюры, где содержатся общие правила, описания, карты марочных вин и прочие сведения. Впрочем, всегда помните о том, что блюда должны соответствовать вину и что вино должно подчеркивать все оттенки блюда.

Вот несколько подсказок, что подходит к чему. Если вы подаете к столу лишь одно вино, оно должно соответствовать

основному блюду; если вы планируете подать разные вина, начните с самого легкого и завершите самым насыщенным.

ЛЕГКИЕ СУХИЕ БЕЛЫЕ ВИНА (подавать охлажденными): «Рислинг», «Сильванер», большинство из недорогих рейнских и мозельских вин, «Мускадет», «Сансерр», «Пуйи-фюме», «Шабли», «Пуйи-фюиссе». Подаются к блюдам из яиц, нежирной припущенной или зажаренной под грилем рыбы, морепродуктам, мидиям, закускам, легким блюдам из сыра.

СУХИЕ БЕЛЫЕ ВИНА, СРЕДНИЕ ИЛИ ПОЛНЫЕ (их тоже нужно охлаждать): «Пино», «Совиньон», «Траминер», многие из мозельских и рейнских вин класса Auslese или Spätlese, многие вина «Грав» и особенно бургундские. Подаются к рыбе, морепродуктам, птице и телятине под сливочным соусом; фуа-гра и печеночным паштетам; насыщенным сырам.

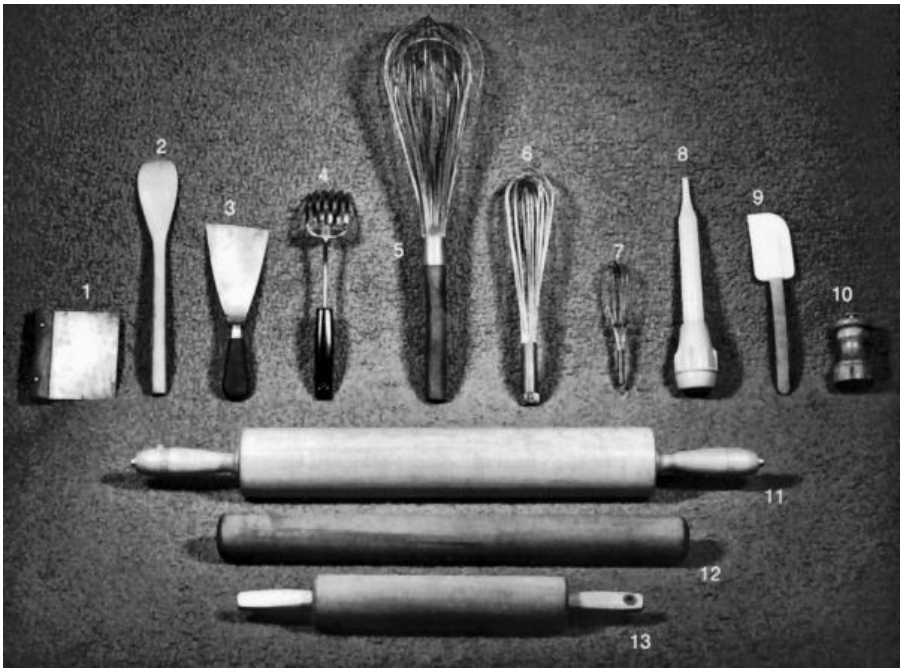
КРАСНЫЕ ВИНА, ЛЕГКИЕ ДО СРЕДНИХ (подаются при комнатной температуре): «Каберне», «Гамей», «Божоле», «Бордо», «Мерло». К птице, телятине, окороку, холодному мясу, грибам, мягким сырам, мясным паштетам.

ПОЛНЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА (подаются при комнатной температуре): «Пино», «Кьянти», «Бургундское», «Шатонеф-дю-пап», «Эрмитаж». К красному мясу, тушенному в красном вине или жареному, дичи, интенсивным сырам.

Как важно точно отмерять муку

Для всех рецептов тортов и пирогов, приведенных в этой книге, обязательно отмеряйте то количество муки, которое указано в рецепте. Вес муки в одной чашке может меняться больше, чем на 30 г, в зависимости от того, просеиваете ли вы ее или насыпаете ложкой. Все цифры в любом рецепте основаны на весе муки. Если вы не придерживаетесь меры, указанной в каждом конкретном случае, бесполезно рассчитывать на хороший результат.

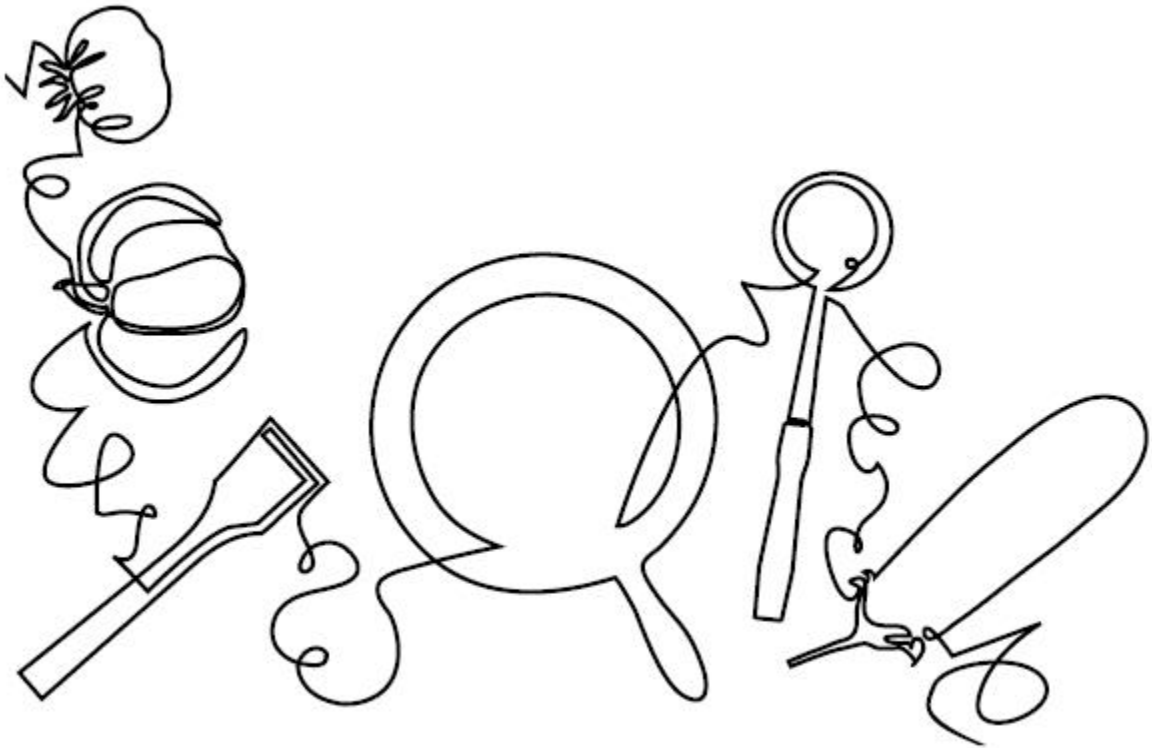
Вот тяжелые сковороды из Франции, которые равномерно распределяют тепло и хорошо его держат: овальная чугунная сковорода (1) предназначена для обжаривания мяса и птицы и для жарки рыбы: в круглой сковороде с длинном ручкой (4) хорошо готовить омлеты. Алюминиевый сотейник с прямыми стенками, толстым дном и антипригарным покрытием (3) предназначается для обжаривания продуктов и готовки на плите; сковорода из того же материала со скошенными стенками и длинной ручкой (8) используется для универсальной жарки. В 7-8-литровой овальной эмалированной кастрюле с толстым дном (2) хорошо готовить супы, тушить овощи и мясо. Овальная эмалированная форма для запекания (5) уместна нс только на плите и в духовке, но и на с голе. А вот два примера универсальной формы для запекания, суфле и сервировки – французская жестяная форма для шарлотки (7) и ее американский эквивалент из огнеупорной керамики (6). I Наверху)



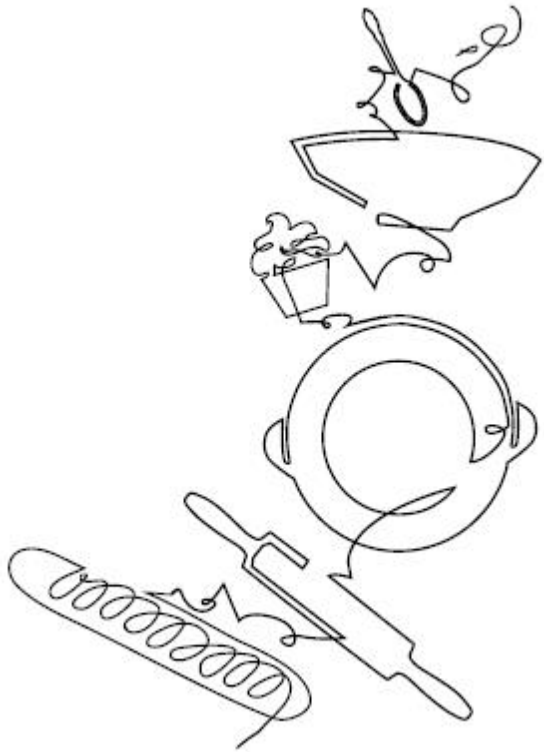
Эти вещи предназначены для удобства повара: французский скребок для теста (1) и его американский эквивалент – мастихин (3) помогают очищать рабочую поверхность, когда вы вымешиваете тесто или помадку. Французская деревянная лопатка (2) более удобна для взбивания соусов, чем ложка. Вилка с плоскими зубцами (4) разминает и смешивает мягкую пищу. Большой проволочный венчик (о) служит для взбивания яичных белков, средний венчик (б) для всего остального, а мини-венчик (7) управляется там, где не могут остальные. Кулинарная груша (8) и силиконовая лопатка (9) – два замечательных американских вклада в кулинарию. Мельницу для перца выбирайте такую, которая исправно мелет перец, например французскую Peugeot (10). Купите большую, тяжелую скалку, такую как американская поварская на подшипниках (11) или французская скалка для теста из твердой древесины (12); а вот 25-сантиметровая легкая скалка практически бесполезна (13). (Наверху справа)

Острые как бритва ножи необходимы для успешной работы повара. Лучше выбирать ножи нс нержавеющие, а из углеродистой стали, так как она лучше затачивается. Если вы не можете купить подходящие ножи, спросите у вашего мясника, где он их покупает. Универсальные поварские ножи служат для разделки и нарезки мяса. Они бывают разной величины, от 25-сантиметрового лезвия до совсем маленьких (1, 3. 6 и 7). Японский нож с прямым лезвием (2) прекрасно рубит мясо, а ножом скимитар (5) очень удобно нарезать мясо и бекон. Профессиональная ножеточка (мусат) (4) поддерживает ножи в рабочем состоянии. Еще купите ножницы для лобстеров (8) (если вы любите морепродукты) и большие кухонные ножницы (9) для всего остального, от рыбьих плавников до вощеной бумаги. (Внизу)

Для пюрирования супов, фруктов и овощей трудно найти лучшего помощника, чем импортный французский кухонный комбайн со съемными дисками (1). Бот крышка, которая подходит к кастрюлям разного диаметра и этим экономит место: хорошим примером служат французские медные крышки (2 и 3) с длинными ручками или алюминиевая крышка с делениями (13). Надежный мясной термометр (4) станет хорошим помощником при жарке мяса. Кастрюли с толстым дном, например алюминиевые, с покрытием из нержавеющей стали (5), эмалированные железные (10 и 12) или медная с покрытием из олова (8), послужат вам долгие годы. Кастрюля для при пускания рыбы с покрытием из олова, со съемной решеткой и крышкой (б) – это полезная роскошь. Из отдельных металлических бортиков (7) легко сложить форму для выпечки, положив их на противень. Стеклянные кружки с делениями (9 и 11) точно отмеряют жидкость, а для отмеривания сыпучих продуктов, например муки и сахара, пригодится такой набор чашек из нержавеющей стали с длинными ручками (14).



14 шоу [1]
Грудки цыпленка и ризотто



Филе (или *сюпрем)* – это очищенная от кожи и костей половинка грудки цыпленка. Никогда не варите филе в жидкости, так как оно получается жестким. Филе жарят на открытом огне или на сковороде или просто припускают на сливочном масле с приправами в закрытой кастрюле. На их приготовление уходит всего 6–8 минут. Подают филе просто, с минимальным гарниром. Это изысканное и быстрое блюдо.

ПОДГОТОВКА ФИЛЕ. Возьмите целую грудку (или половинку грудки) цыпленка-бройлера весом 1100–1300 г. Пальцами снимите кожу. Затем прорежьте грудку вдоль грудинной кости или грудной клетки, чтобы отделить мякоть от кости. Разрежьте сустав крыла там, где он соединяется с грудной клеткой, затем двигайтесь вниз вдоль ребер, постепенно отделяя мякоть от костей, пока она не отделится до конца одним куском.

Отрежьте крыло и приберегите для чего-нибудь еще. Под мякотью филе вы увидите маленькое белое сухожилие, которое проходит через две трети его длины. Сделайте надрез вдоль сухожилия на 2–3 см, схватите кончик полотенцем и вытащите сухожилие с помощью тупого края ножа. Подрежьте неровности и слегка отбейте филе, ударяя по нему плашмя тяжелым ножом. Теперь оно готово к жарке. Заверните его в вощеную бумагу и положите в холодильник. На порцию подается одно филе.

Филе цыпленка под винно-сливочным соусом

(Supremes de Volaille a Blanc)
4 порции

// ПРИПУСКАНИЕ ФИЛЕ
4 филе цыпленка
½ ч. л. лимонного сока
¼ ч. л. соли
Большая щепотка белого перца
4 ст. л. (60 г) сливочного масла
Кастрюля с крышкой, диаметр 25 см, жаростойкая
Кружок вощеной бумаги с диаметр кастрюли
Подогретое сервировочное блюдо

Разогрейте духовку до 200 ˚С.

Натрите филе лимонным соком и слегка посыпьте солью и перцем. Нагрейте масло в кастрюле, чтобы оно запенилось. Быстро обваляйте филе в масле, положите на них кружок из вощеной бумаги, накройте крышкой кастрюлю и поставьте в горячую духовку. Через 6 минут нажмите пальцем на филе. Если они все еще мягкие и податливые, верните их в духовку еще на пару минут. Филе готовы, когда станут слегка упругими. Не передержите их. Переложите филе на подогретое блюдо, накройте и держите в тепле. В это время приготовьте соус – это займет у вас 2–3 минуты.

// ВИННО-СЛИВОЧНЫЙ СОУС, ПОДАЧА К СТОЛУ
¼ чашки белого или красного бульона или консервированного говяжьего бульона
¼ чашки портвейна, мадеры или сухого белого вермута
1 чашка густых сливок
Соль, белый перец и лимонный сок
2 ст. л. свежей петрушки (измельченной)

Налейте бульон в кастрюлю, где готовилось филе, и быстро уварите на сильном нагреве до густоты сиропа. Потом добавьте сливки и быстро уварите до легкого загустения. Слегка посолите, поперчите и добавьте немного лимонного сока по вкусу. Полейте этим соусом филе, посыпьте петрушкой и немедленно подавайте к столу.

ВАРИАНТЫ

Филе цыпленка по-шотландски

(Supremes de Volaille a l'Ecossaise)
Продукты из предыдущего рецепта
1 средняя морковка, очищенная
1 средняя луковица, очищенная
1–2 нежных стебля сельдерея
¼ ч. л. соли
(15 г) 1 ст. л. сливочного масла (дополнительно)

Нарежьте овощи ровными мелкими кубиками – ⅔ или ¾ чашки. Припустите их до мягкости в масле, посолив, на очень слабом нагреве. Приготовьте *филе* и соус по вышеприведенному рецепту, оставив овощи в кастрюле. Затем полейте соусом с овощами филе.

(*Примечание*: по этому рецепту можно приготовить грибы, нарезанные ломтиками или кубиками: недолго припустите их в кастрюле, смешав с 1 ст. л. нарезанного зеленого лука или лука-шалота, потом добавьте в кастрюлю филе.)

// ВИНА И ОВОЩНОЙ ГАРНИР

Подавайте к филе белое «Бургундское», «Грав» или «Траминер», предварительно их охладив. Гарниром можно выбрать спаржу, зеленый горошек, сердцевины артишоков, шпинат, а также паровой рис или *ризотто*.

Ризотто

(Рис, тушенный в курином бульоне)
4 порции
⅛ чашки лука, мелко нарубленного
2 ст. л. (30 г) сливочного масла
Тяжелый сотейник на 6 чашек или жаростойкая кастрюля

1 чашка белого риса (не мойте его)

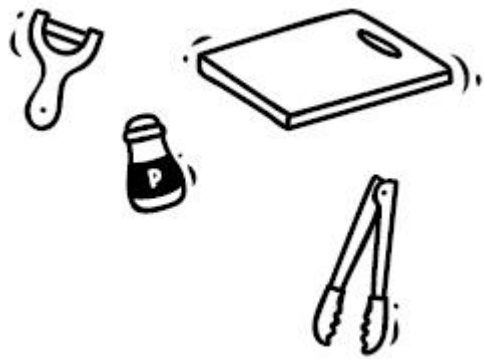
2 чашки куриного бульона, кипящего

Соль и перец

Букет трав: 2 веточки петрушки,⅓ лаврового листа и⅛ ч. л. тимьяна (завязать в марлю)

Обжарьте лук на сливочном масле несколько минут, до мягкости и прозрачности. Добавьте рис и перемешивайте на умеренном нагреве 3–4 минуты. (Зернышки риса станут сначала прозрачными, потом молочно-белыми.) Этот этап приготовления запекает внешнюю крахмалистую оболочку риса. Благодаря этому рис перестанет слипаться. Затем вмешайте куриный бульон, слегка посолите и поперчите и добавьте букет трав. Помешивайте, пока бульон не начнет кипеть снова. После этого плотно накройте кастрюлю крышкой и поставьте в духовку, предварительно разогретую до 170 ˚С. Отрегулируйте нагрев так, чтобы рис впитал всю жидкость примерно за 18 минут. Не перемешивайте рис во время варки. Когда он будет готов, слегка взрыхлите его вилкой и, если нужно, добавьте еще соль и перец. (Ризотто можно приготовить заранее и отложить в сторону, не накрывая крышкой. Для того чтобы его разогреть, поставьте кастрюлю в сковороду с кипящей водой, накройте рис и иногда взрыхляйте его вилкой, пока он не прогреется. Не переварите.)

15 шоу
Овощи по-французски
(Фасоль, шпинат, морковь, грибы)



Те, кому посчастливилось отведать во Франции домашние блюда из овощей, вспоминают их с удовольствием. «Ах, какая восхитительная зеленая фасоль! Ее подают даже как отдельное блюдо!» Кто-то убежден, что по-настоящему вкусные овощи можно попробовать только во Франции. К счастью, это не так. В любой стране качественные и свежие овощи получатся в свой сезон такими же вкусными, если использовать французские способы их приготовления.

Например, варка зеленых овощей радикально отличается от традиционных американских способов. Ведь французы смотрят на овощи не только как на продукты питания, но и как на источник гастрономического наслаждения. Во французской кухне зеленые овощи погружают в очень большую кастрюлю с бурно кипящей соленой водой. Едва они делаются чуть податливыми, их опускают в холодную воду, чтобы прекратить тепловую обработку и сохранить хрустящую текстуру и цвет свежей зелени. А перед тем как подать к столу, их быстро разогревают в горячем сливочном масле и рубленой зелени. Если вы никогда прежде не готовили зеленые овощи таким способом, вы поразитесь их красоте, свежести и вкусу.

Зеленая фасоль «Метрдотель»

(Haricots Verts au Maître d'Hôtel)
6–8 порций
Свежая зеленая фасоль со сливочным маслом, лимонным соком и петрушкой

// ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ВАРКА ИЛИ БЛАНШИРОВКА
1400 г свежей зеленой фасоли
Большая кастрюля, 7–8 л бурно кипящей воды
3½ ст. л. соли

Подрежьте кончики фасоли. Перед самой варкой быстро промойте ее под струей горячей воды. Положите фасоль в кастрюлю, посолите и быстро доведите до кипения. Не накрывая крышкой, поварите 8 минут, потом снимите пробу. Фасоль готова, когда она сварится, но все же останется чуть-чуть хрустящей. После этого сразу откиньте ее на дуршлаг. Налейте в кастрюлю холодной воды и несколько минут подержите в ней фасоль, чтобы она остыла и восстановила свой цвет и текстуру. Опять слейте воду. Фасоль выложите в миску и накройте.

// ПОДАЧА К СТОЛУ
Сотейник или сковорода с толстым дном, эмалированная или с антипригарным покрытием, диаметром 20–25 см
Соль и перец
3–4 ст. л. (40–60 г) сливочного масла
1 ч. л. лимонного сока
2–3 ст. л. измельченной свежей петрушки

Перед подачей к столу нагрейте, перемешивая, фасоль в сотейнике или сковороде, чтобы выпарилась вся жидкость. Затем подмешайте соль, перец и сливочное масло. Прогрейте все около 2 минут. Подмешайте 1 ч. л. лимонного сока и рубленую петрушку. Сразу подавайте к столу.

Шпинат в собственном соку; шпинат со сливками

(Epinards au Jus; Epinards à la Crème)
6 порций

// ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ВАРКА ИЛИ БЛАНШИРОВКА
1400 г свежего шпината
Большая кастрюля, 7–8 л бурно кипящей воды
3½ ст. л. соли

Нож из нержавеющей стали

Подрежьте и промойте шпинат. Горстями положите его в кипящую воду, посолите. Варите на среднем огне, не накрывая крышкой, 2–3 минуты. Откиньте на дуршлаг, налейте в кастрюлю холодной воды, подержите в ней шпинат 1–2 минуты и снова откиньте на дуршлаг. Снова берите шпинат горстями и отжимайте воду как можно тщательней. Нарубите шпинат, положите в миску и накройте. (Получится около 3 чашек.)

// ПОДАЧА К СТОЛУ

2 ст. л. сливочного масла

Эмалированный сотейник или сковорода диаметром 20 см с толстым дном

1½ ст. л. просеянной муки

1 чашка говяжьего бульона или густых сливок

Соль и перец

1–2 ст. л. размягченного сливочного масла

Распустите в кастрюле сливочное масло. Когда запенится, положите в него нарубленный шпинат и поставьте на 2–3 минуты на умеренно сильный нагрев, чтобы выпарилась жидкость. Когда шпинат начнет приставать ко дну, убавьте нагрев и подмешайте муку. Перемешивая, обжарьте его 2 минуты. Снимите с нагрева и добавьте бульон или сливки. Слегка посолите и поперчите, доведите до слабого кипения, накройте крышкой и подержите на очень слабом нагреве 10–15 минут. Часто помешивайте, чтобы не подгорело. Добавьте по вкусу соль и перец, подмешайте размягченное сливочное масло. Подавайте к столу.

Морковь, тушенная в сливочном масле

(Carottes Étuvées au Beurre)

6 порций

5–6 чашек моркови (очистить и нарезать ломтиками), около 700 г

2-литровый эмалированный сотейник с толстым дном

1 ст. л. сахарного песка

1½ чашки воды

(25 г) 1½ ст. л. сливочного масла

½ ч. л. соли

Щепотка перца

2 ст. л. нарубленной свежей петрушки

Еще 1–2 ст. л. (15–30 г) сливочного масла

Налейте в кастрюлю 1½ чашки воды и положите морковь вместе с сахаром, сливочным маслом, солью и перцем. Накройте крышкой, доведите до слабого кипения и подержите на медленном огне около 30 минут. (Жидкость должна выпариться, а морковь стать податливой.) Добавьте по вкусу соль и перец. Перед подачей к столу разогрейте морковь, перемешав ее с петрушкой и маслом.

Фаршированные шампиньоны

(Champignons Farcis)
Горячая закуска или гарнир к мясу

// ФАРШИРОВКА ГРИБОВ
12 крупных грибов
(30–45 г) 2–3 ст. л. растопленного сливочного масла
Мелкая форма для выпечки
Соль и перец
2 ст. л. измельченного зеленого лука или лука-шалота
2 ст. л. (30 г) сливочного масла
½ ст. л. муки
½ чашки густых сливок
3 ст. л. измельченной петрушки
Еще соль и перец
¼ чашки тертого швейцарского сыра
1–2 ст. л. (15–30 г) растопленного сливочного масла

Отрежьте у грибов ножки и приберегите. Промойте и обсушите шляпки, смажьте их растопленным маслом и уложите нижней стороной кверху в форму для выпечки. Слегка посолите и поперчите.

Ножки промойте, обсушите и измельчите. Положите в угол полотенца и выжмите из них как можно больше сока. Жарьте грибы на сливочном масле 4–5 минут вместе с луком, пока кусочки не перестанут слипаться. Убавьте нагрев, посыпьте грибы мукой и жарьте, перемешивая, еще 1 минуту. Подмешайте сливки, подержите на огне еще 1–2 минуты, чтобы смесь загустела. Всыпьте петрушку и приправы. Наполните этой смесью грибные шляпки. Сверху посыпьте 1 ч. л. сыра и слегка полейте растопленным маслом. Отложите шляпки в сторону.

// ЗАВЕРШЕНИЕ БЛЮДА

За четверть часа до подачи к столу запеките шляпки до мягкости в предварительно разогретой до 190 °C духовке. Начинка должна чуть подрумяниться.

16 шоу
Эскалопы из телятины

Французские эскалопы из телятины – это ломтики мяса толщиной 1 см, отбитые до 6 мм. Для того чтобы каждый эскалоп получился аккуратным и плоским, мясо отрезают поперек волокон от большого куска телятины, где нет прожилок. Поскольку эскалоп готовится меньше 10 минут, выбирайте самое нежное и качественное мясо, чтобы он не получился жестким.

КАЧЕСТВО. Тренируйте глаз, выбирая телятину. У наиболее качественной телятины (от вскормленного на молоке теленка) твердая, гладкая, мелкозернистая мякоть бледно-розового цвета, не темнее, чем бедрышки у сырого цыпленка-бройлера. Темно-розовая или красная телятина не такая вкусная и нежная. Часто бывает очень трудно найти качественную телятину, поэтому покупайте подходящую, как только увидите ее на рынке. Телятина хорошо переносит замораживание.

ВЫБОР КУСКА. Во Франции из-за местного способа разрезания задней ноги вдоль мышц эскалопы обычно берутся от верха бедренной части, или *ореха* (*noix)*. Получаются ровные кружки мяса, без прожилок; при жарке они остаются плоскими. Такого же эффекта можно добиться, если купить ломтики телятины (от тазобедренной части) толщиной 9 см и разделить каждый по естественным границам мышц. Самый большой из них – самый верхний – можно разрезать пополам. Из нижней части огузка, вместе с бифштексной частью, получится один или несколько эскалопов. Обычно среди соединений мышц, составляющих филейный край или сустав, можно найти еще один кусок разумной величины. Мелкие куски приберегите для добавочных порций или для чего-то еще, вроде тушеного мяса или фарша. Более дорогой и нежный эскалоп получается из вырезки. Его режут поперек зерна на кружки толщиной до 1 см.

ПОДГОТОВКА МЯСА. Зачистите прозрачные пленки и весь

жир, окружающие эскалопы. Если этого не сделать, мясо покоробится при жарке. Положите каждый эскалоп между листами вощеной бумаги и быстро отбейте плоской стороной тяжелого ножа или скалкой. Толщина эскалопа уменьшится до 6 мм. Заверните мясо в вощеную бумагу и положите в холодильник. Вам потребуются 1–2 эскалопа на порцию, в зависимости от их величины.

Эскалопы из телятины с эстрагоном

(Escalopes de Veau Sautées a l'Estragon)
4 порции

// ОБЖАРИВАНИЕ ЭСКАЛОПОВ
4 эскалопа из телятины или больше
(25 г) 1½ ст. л. сливочного масла
½ ст. л. растительного масла
Сковорода, эмалированная или с антипригарным покрытием диаметром 25 см

Тщательно обсушите эскалопы на бумажном полотенце. Сильно нагрейте в сковороде сливочное и растительное масло. Когда масло перестанет пениться, но еще не начнет подгорать, положите в него эскалопы. Оставляйте между ними промежутки, жарьте их понемногу. Отрегулируйте нагрев так, чтобы он был очень сильный, но мясо не подгорало. Сначала жарьте эскалопы 4 минуты с одной стороны, затем переверните их и обжарьте с другой. Эскалопы готовы, когда они едва пружинят под нажатием, а если проткнуть их ножом, то сок вытекает прозрачный и желтоватый. Переложите их в другую посуду и приготовьте соус.

// СОУС И ПОДАЧА К СТОЛУ
1 ст. л. измельченного шалота или зеленого лука
По желанию: ¼ чашки сухой мадеры «Серсиаль» или сухого белого вермута
½ ст. л. сушеных листьев эстрагона
1 чашка красного говяжьего бульона или ¼ чашки бульона и 1 чашка густых сливок
По желанию: 1 чашка грибов, обжаренных на сливочном масле 5 минут
½ ст. л. кукурузного крахмала, смешанного с 1 ст. л. воды
Соль и перец

Приправы по вкусу
1 ст. л. (15 г) мягкого сливочного масла
Горячее сервировочное блюдо
Веточки петрушки

Вылейте весь жир из сковороды, оставив лишь 1 ст. л. Положите в него лук и обжарьте на среднем нагреве 30 сек. Потом добавьте вина (по желанию), эстрагон и бульон. Соскребите деревянной ложкой все жарочные соки и с минуту поварите. (Если вы готовите со сливками, добавьте их в этот момент.) Уварите жидкость на сильном нагреве до ⅔ чашки. Снимите с нагрева и введите крахмальную пасту и грибы (по желанию). Поварите, помешивая, 2 минуты. Слегка посыпьте эскалопы солью и перцем, снова положите их в сковороду и полейте соусом. Добавьте по вкусу приправы. Перед подачей к столу оставьте эскалопы на несколько минут, не накрывая крышкой.

Перед тем как подавать, нагрейте сковороду до слабого кипения, поливая эскалопы соусом пару минут, чтобы они прогрелись. Снимите с плиты, выложите эскалопы на подогретое блюдо, а в оставшийся в сковороде соус положите сливочное масло. Энергично поворачивайте сковороду, пока масло не разойдется, потом полейте эскалопы соусом. Украсьте их петрушкой и немедленно подавайте к столу.

// ВИНА И ОВОЩНОЙ ГАРНИР

Подавайте эскалопы с рисом или *ризотто*, зеленой фасолью, горохом или тушеным цикорием. Из вина возьмите либо охлажденное белое бургундское, либо легкое красное бордоское.

Эскалопы из телятины с сыром и ветчиной

(Escalopes de Veau Gratinées)
4 порции
3 ст. л. (45 г) сливочного масла
2-литровый сотейник с толстым дном
4 ст. л. муки
2 чашки горячего телячьего или куриного бульона
Венчик из проволоки
½ чашки измельченного лука, обжаренного на сливочном масле до прозрачности
1 чашка нарезанных грибов, обжаренных 5 минут на сливочном масле

⅓ чашки густых сливок

½ чашки тертого швейцарского сыра

Форма для запекания глубиной 5 см

Соль, перец и лимонный сок

4–8 обжаренных эскалопов или нарезанных ломтиками остатков запеченной телятины

По желанию: 4–8 ломтей нежирной отварной ветчины

1 ст. л. (15 г) размягченного сливочного масла

Нагрейте духовку до 190 °C.

Растопите в сковороде сливочное масло, потом подмешайте муку и, помешивая, подержите 2 минуты на среднем нагреве, так, чтобы цвет не изменился. Снимите с плиты. Вылейте сразу весь горячий бульон и сильно перемешайте венчиком. Доведите до кипения и поварите, помешивая, 1 минуту. Подмешайте обжаренный лук и поварите 5 минут. Добавьте грибы и поварите еще 5 минут. Немного разбавьте соус сливками, добавляя по ложке. Но он должен быть достаточно густым. Добавьте по вкусу соль, перец и лимонный сок. Добавьте в соус ⅔ сыра. Слегка смажьте маслом форму для запекания. Нанесите на дно две ложки соуса и разровняйте. Посолите и поперчите телятину и уложите на дно. Каждый кусок полейте ложкой соуса и (по желанию) положите на него ломтик ветчины. Сверху положите оставшиеся куски. Полейте все оставшимся соусом, посыпьте сыром и кусочками масла. Поставьте все в холодильник.

За полчаса до подачи к столу поставьте форму в верхнюю треть разогретой духовки. Верх блюда должен забурлить и слегка подрумяниться. Не пережарьте.

17 шоу
Салаты
(Зеленый, картофельный, «Нисуаз», а также соусы винегрет и майонез)

Хрустящая смесь садовой зелени, картофельный салат, приготовленный по-французски, или восхитительное средиземноморское сочетание зелени, овощей, кусочков тунца, яиц, оливок и анчоусов под названием «*Нисуаз*». Но, пожалуй, самое главное все-таки заправка. А она зависит от качества растительного масла и уксуса. Возможно, вам придется перепробовать несколько сортов, прежде чем вы найдете то, что нужно. Для истинной французской заправки вам понадобится винный уксус, красный или белый, не слишком крепкий и едкий. Лучшие сорта французского винного уксуса делаются в Орлеане. Но можно подыскать и хороший отечественный уксус. Самое качественное оливковое масло называется «virgin» – холодного отжима. Некоторые французы предпочитают нейтральное салатное масло или комбинацию масел. Листья зелени, предназначенные для салата, должны быть сухими, так что вымойте их заранее, за пару часов до приготовления. Стряхните воду, разложите листья на полотенце, слегка заверните в него и положите в холодильник. Полотенце вберет в себя влагу.

Соус винегрет
(Sauce Vinaigrette)

Французская заправка для зеленых и прочих салатов.
Около ½ чашки, достаточно для 6 порций салата.

1–2 ст. л. качественного винного уксуса или смесь уксуса и лимонного сока
⅛ ч. л. соли
¼ ч. л. сухой горчицы
6–8 ст. л. высококачественного оливкового или салатного масла либо их смеси
Большая щепотка свежемолотого перца
По желанию: ½ ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука и/или ¼ ч. л. сушеных трав, таких как эстрагон или базилик

Либо взбейте в миске до растворения уксус, соль и горчицу, затем подмешайте масло, перец и травы; *либо* положите все ингредиенты в банку с завинчивающейся крышкой и сильно встряхивайте полминуты, чтобы все хорошенько перемешать. Попробуйте и добавьте приправы по вкусу.

Майонез
(Mayonnaise)
Около 2½ чашки.
Массивная емкость на 2½ л с круглым дном и большой проволочный венчик (или электрический миксер)
3 яичных желтка
½ ч. л. винного уксуса или лимонного сока
½ ч. л. соли
¼ ч. л. сухой горчицы
1½—2¼ чашки высококачественного оливкового или салатного масла или их смеси
Немного винного уксуса или лимонного сока – при необходимости
Соль, белый перец и горчица

Нагрейте емкость в горячей воде, обсушите ее и выложите яичные желтки. Взбивайте желтки 1–2 минуты, до загустения и вязкости, потом добавьте уксус или лимонный сок, соль и горчицу и энергично взбивайте еще 1 минуту. Взбивая желтки довольно быстро, начните добавлять понемногу масло, пока не израсходуете ½ чашки, а смесь не загустеет. После этого можно немного отдохнуть. Затем продолжайте добавлять по столовой ложке масла, каждый раз тщательно взбивая смесь. Если соус слишком загустеет, разбавьте его, добавив несколько капель

уксуса или лимонного сока. Когда вы добавите столько масла, сколько хотели, до 2¼ чашки, посолите и поперчите соус по вкусу. Если соус не будет использован сразу, переложите его в небольшую баночку и крепко закройте крышку, чтобы на его поверхности не образовалась пленка.

// КАК ИСПРАВИТЬ СВЕРНУВШИЙСЯ СОУС

Подогрейте емкость в горячей воде, оботрите ее досуха и положите 1 ч. л. готовой горчицы и 1 ст. л. соуса. Взбивайте несколько секунд, пока соус и горчица не загустеют. Добавляйте по 1 ч. л. остальной соус, каждый раз взбивая массу до загустения.

Салат «мимоза»

4–6 порций

Зеленый салат с соусом винегрет, протертым яйцом и зеленью

Очищенное крутое яйцо

2–3 ст. л. петрушки или другой свежей зелени

Соль и перец

Большой кочан салата «Бостон» или смеси салатов (перебрать, промыть и обсушить)

Салатница

⅛ **—½ чашки соуса винегрет**

Протрите яйцо сквозь сито. Перемешайте его с зеленью. Добавьте по вкусу соль и перец. Перед самой подачей к столу перемешайте в салатнице зелень с заправкой и посыпьте смесью яйца и петрушки.

Французский картофельный салат

(Pommes de Terre a l'Huile)

6 чашек

8–10 средних клубней картофеля (около 900 г)

3-литровая емкость

2 ст. л. сухого белого вина или сухого белого вермута

2 ст. л. куриного бульона

½ чашки соуса винегрет

2 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука

3 ст. л. измельченной петрушки

Отварите в воде или на пару картофель в мундире (он должен остаться чуть твердым). Очистите и нарежьте его теплым. Аккуратно перемешайте в миске с вином и бульоном. Через несколько минут перемешайте еще раз. Когда картофель впитает всю жидкость, заправьте его соусом винегрет, смешайте с луком и петрушкой.

Этот салат восхитителен, если его подать теплым, вместе с горячими сосисками. Его можно также подавать холодным. Можно заправить его половиной чашки майонеза.

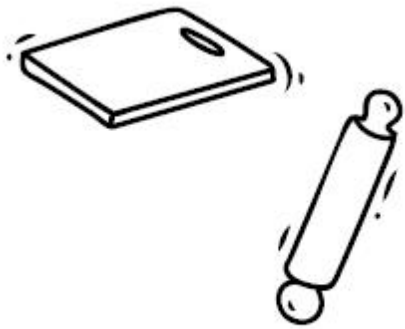
Салат «Нисуаз»

(Salade Niçoise)
Средиземноморское основное блюдо
6–8 порций

3 чашки зеленой фасоли (предварительно отварить)
3 помидора (разрезать на четвертинки)
¾–1 чашка соуса винегрет
1 кочан салата «Бостон» (разделить на листья, промыть и обсушить)
Большая салатница или мелкое блюдо
3 чашки холодного картофельного салата (см. предыдущий рецепт)
½ чашки черных маслин без косточек
3 крутых яйца (очистить и разрезать на четвертинки)
12 филе анчоусов, плоских или с завернутыми в них каперсами (обсушить)
1 чашка (около 200 г) консервированного тунца (слить жидкость)

Перед самой подачей к столу слегка полейте фасоль и помидоры заправкой. Листья салата смешайте в салатнице с ¼ чашки соуса винегрет. По центру положите картофельный салат, сверху красиво распределите фасоль и дольки помидоров, кусочки тунца, оливки, яйца и анчоусы. Полейте салат остатками соуса, посыпьте зеленью. Салат готов.

18 шоу
Печень цыпленка по-французски



Прежде куриная печень была неслыханной роскошью. Теперь она стала едва ли не самым доступным из деликатесов, ее можно купить в любом количестве и где угодно. Куриная печень невероятно полезна, в ней много веществ, которые улучшают кровь, повышают гемоглобин. Она быстро готовится: обжарьте ее, полейте винным соусом с ветчиной и грибами – и вкусное основное блюдо готово. Измельчите ее в пюре, запеките в духовке с яйцом и приправами – и у вас получится необычное блюдо на ланч или ужин.

Печень цыпленка, обжаренная

(Foies de Volatile Sautés)
4–6 порций
450 г печени (около 2 чашек)
Соль и перец
½ чашки муки
Большое сито
(30 г) 2 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. растительного масла для жарки
Сковорода с толстым дном, эмалированная или с антипригарным покрытием, диаметром 25 см
По желанию: 1 чашка вареной ветчины, мелко нарезанной и обжаренной на сливочном масле, и/или 1

чашка свежих грибов, обжаренных на сливочном масле

½ чашки говяжьего бульона

1 ст. л. (15 г) размягченного сливочного масла

1 ст. л. свежей, мелко нарубленной петрушки

Переберите куриную печень. Вырежьте темные или зеленые пятна. Обсушите куски печени на полотенце. Перед началом готовки слегка посыпьте их солью и перцем, обваляйте в муке, потом встряхните в сите, чтобы удалить излишки муки.

Растопите сливочное и растительное масло в сковороде при умеренно сильном нагреве. Когда пена от масла начнет оседать, добавьте куриную печень. Энергично встряхивайте сковороду 3–4 минуты, пока печенка не подрумянится. Когда она готова, становится едва упругой. Не передержите. Добавьте окорок и грибы, подлейте бульон и поварите 1 минуту. Попробуйте на вкус и добавьте соль и перец по вкусу. (Если вы не готовы подавать блюдо сразу, отставьте его в сторону.) Разогрейте блюдо перед подачей, снимите с нагрева и перемешайте с мягким сливочным маслом и петрушкой.

// КАК ПОДАВАТЬ БЛЮДо К СТОЛУ

Вычерпайте ложкой куриную печень в кольцо, сложенное из риса, украсьте обжаренными в масле стручками горошка или спаржей. Либо подайте печень цыпленка на подушке из тушенного в сливках шпината, а рис подайте отдельно. В этом случае вашим лучшим выбором вина станет красное «Бордо».

Тимбал (густой крем – кастард) из куриной печени

(Timbale de Foies de Volatile)

(4 чашки, на 6–8 порций)

Подается горячим. Тимбал из куриной печени замечательно годится для первого блюда или в качестве основного блюда для ланча. Впрочем, он вкусный и в холодном виде, как легкий *паштет* для коктейльной вечеринки или как холодная закуска.

// ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕСИ

450 г куриной печени (около 2 чашек)

2 яйца (больших, класса «СО»)

2 яичных желтка

¼ ч. л. соли

⅛ ч. л. перца

1 чашка густого белого соуса (1½ ст. л. (25 г) сливочного масла, 2 ст. л. муки, 1 чашка молока)

По желанию:⅓ чашки густых сливок/2 ст. л. портвейна, мадеры или коньяка

Переберите куриную печень, вырежьте все жилки и темные или зеленые пятна. Положите печень в стакан электрического блендера вместе с яйцами, яичными желтками, солью и перцем и размельчайте в течение 1 минуты. Добавьте белый соус, вино или коньяк, перемешайте еще 15 секунд и процедите через сито в миску. (Или измельчите куриную печенку в пюре в мясорубке вместе с остальными продуктами и протрите через сито.)

// ВЫПЕКАНИЕ И ПОДАЧА К СТОЛУ

Форма для запекания емкостью 600 мл, высотой 4 см или 8 индивидуальных формочек для запекания емкостью 120 мл (рамекены)

1 ст. л. (15 г) размягченного сливочного масла

Лоток с горячей водой, вмещающий форму для запекания или все формочки

2 чашки голландского или беарнского соуса; или белого крем-соуса, приправленного 1 ч. л. томатной пасты и эстрагона или петрушки (с. 322)

Разогрейте духовку до 175 ˚С.

Слегка смажьте сливочным маслом форму для выпечки. Наполните ее почти до краев печеночной смесью. Поставьте форму в лоток с горячей водой, затем поставьте на средний уровень в разогретой духовке. Наладьте нагрев так, чтобы вода едва закипала. Тимбал готов тогда, когда слегка отстанет от стенок формы и когда нож, погруженный в ее середину, выходит чистым. Рассчитывайте 30 минут в духовке на тимбал, если она в форме для выпечки, и 20 минут, если вы используете рамекены. (Если вы не подаете блюдо к столу сразу, оставьте форму в выключенной духовке с едва открытой дверцей – или разогрейте его, если нужно.)

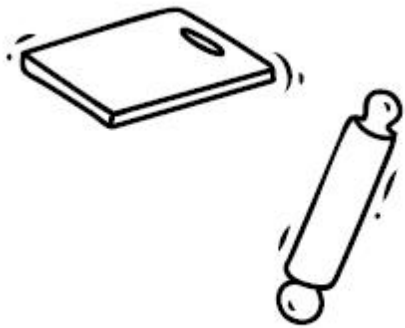
Для того чтобы выложить тимбал из формы, оставьте его остывать на 5 минут после завершения выпечки, затем пройдитесь ножом по бортикам. Положите на форму вверх дном блюдо, слегка смазанное маслом, затем переверните оба, резко дернув вниз. Для того чтобы справиться с рамекенами, проведите ножом по краю каждого из них и выложите кастарды на горячую тарелку или блюдо.

Полейте соусом вокруг тимбала или порционных кастардов и подавайте немедленно, предлагая остатки соуса в подогретой соуснице.

Тимбал лучше всего подавать как отдельное блюдо, с горячим

французским хлебом и охлажденным белым бургундским вином, «Гравсом» или «Траминером».

19 шоу
Жареная утка с апельсином



Пожалуй, самое популярное блюдо из утки, это *canard a l'orange*, – утка, украшенная дольками апельсина. К ней подается красный соус с апельсиновым вкусом. Соус – самый важный элемент этого блюда – богатый, насыщенный мясной утиный соус, темный от карамели, приправленный вином и апельсиновой цедрой, слегка загущенный – крахмалом из кассавы. Соус рекомендуется готовить заранее, чтобы, когда утка прожарится, блюдо было готово за 2–3 минуты.

УТКА ЖАРЕНАЯ. Только молодой утенок – моложе 6 месяцев – годится для запекания. К счастью, это единственная птица, какую можно найти в американских супермаркетах. Как правило, ее вес 2–2,5 кг, она готова для жарки, превосходно очищена и обычно заморожена. Чтобы она оттаяла, оставьте ее в пластиковом пакете в холодильнике на 2 дня или разверните и положите на несколько часов в раковину под струю холодной воды, удалив пакет с потрохами из полости, как только это станет возможным.

Чтобы подготовить утку для жарения, извлеките весь жир из ее полости и вокруг шеи. Для того чтобы грудку было проще нарезать после приготовления, удалите из нее грудную кость. Нижняя часть крыла в основном – кость. Отрубите ее. Обязательно удалите жировые железы на конце хвоста, а место, где они находились, натрите солью и лимонным соком. Чтобы подкожный жир утки легко выделился при запекании, проколите кожу кончиком ножа на расстоянии 1–2 см вдоль бедер, спинки и

нижней части грудки. Если вы не хотите жарить утку сразу, заверните ее и положите в холодильник. Но, перед тем как жарить, достаньте ее и подержите при комнатной температуре.

Жареная утка под апельсиновым соусом

(Canard a l'Orange)
4–5 порций

// БУЛЬОН ДЛЯ СОУСА
(Приготовьте его за несколько часов или за день до приготовления блюда.)

Шея, кончики крыльев, потроха утки
2 ст. л. растительного масла для жарения
1 морковь, нарезанная на ломтики
1 луковица, нарезанная на кружочки
1 чашка говяжьего бульона
2 чашки воды
4 веточки петрушки, 1 лавровый лист и ¼ ч. л. шалфея

Порубите на куски по 3 см крылья, шею и потроха утки. Обжарьте их на сковороде в горячем растительном масле вместе с морковью и луком. Переложите в сотейник с толстым дном, добавьте бульон и столько воды, чтобы над ними был слой воды 2½ см. Доведите до кипения, снимите пену, затем добавьте травы и варите на низком нагреве 2–2½ часа. Бульон должен едва кипеть. Процедите, снимите жир и уварите, чтобы осталось 2 чашки жидкости. Когда бульон остынет, накройте его и держите в холодильнике до надобности.

// АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА
(Это можно сделать за несколько часов до приготовления блюда.)

4 ярких апельсина
1 л воды

С помощью овощечистки срежьте широкими полосками оранжевую часть кожуры. Нарежьте ее на тонкие полоски (шириной не больше 2 мм и длиной 3–4 см). Поварите 15 минут в 1 л воды, чтобы удалить горечь, потом достаньте из воды, промойте под струей холодной воды и обсушите на бумажном

полотенце. Часть кожуры пойдет на соус, часть внутрь утки. Если вы не готовы ее использовать, заверните в вощеную бумагу и положите в холодильник. Заверните и положите в холодильник и частично очищенные апельсины.

// ЗАПЕКАНИЕ УТКИ

Время запекания: 1 час 30–40 минут.

Утенок, готовый к запеканию, весом 2,2 кг
½ ч. л. соли
⅛ ч. л. перца
⅓ приготовленной кожуры апельсина
Неглубокий лоток для запекания с решеткой, достаточно большой для утки

Подготовьте утку, как описано в начале рецепта на с. 53. Тщательно обсушите, посыпьте солью и перцем полости и добавьте апельсиновую цедру. Свяжите крылья и ноги и закройте полость. Для точного расчета времени утка должна быть комнатной температуры.

Если вы жарите утку на крутящемся вертеле, нагрев должен быть умеренным. Для запекания в духовке нагрейте ее до 240 °C и положите утку грудкой вверх на решетку в лотке. Через 15 минут убавьте нагрев до 180 °C, затем переворачивайте утку с одного бока на другой через каждые 15 минут, а на спинку положите в последние 15 минут. Поливать жиром утку необязательно. Заметьте, что мясо утки, поджаренное на французский лад, получается сочным, средней прожарки. Чтобы определить, когда утка готова, проткните вилкой самую толстую часть голени. Должен пойти сок, светлый или слегка розоватый.

// ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА; СЕГМЕНТЫ/ДОЛЬКИ АПЕЛЬСИНОВ

3 ст. л. сахара
¼ чашки красного винного уксуса
2 чашки бульона из утки
2 ст. л. аррорута, смешанного с 2 ст. л. портвейна
Остатки апельсиновой цедры и апельсинов
Соль и перец по вкусу

Смешайте сахар и уксус в небольшой сковороде, покрутите ее на горелке, чтобы сахар полностью растаял, затем быстро уварите, чтобы смесь стала тягучей, как карамель. Снимите с нагрева и венчиком смешайте с половиной утиного бульона;

поварите, помешивая, чтобы растворилась карамель. Снимите с нагрева, вылейте в остальной утиный бульон и добавьте смесь аррорута. Добавьте цедру апельсина и поварите 3–4 минуты, добавляя соль и перец по вкусу. Соус получится слегка загустевшим и прозрачным.

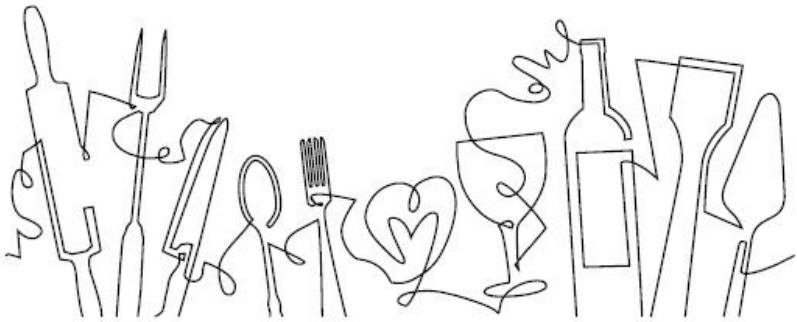
Перед подачей к столу разрежьте белую часть апельсинов, а апельсины нарежьте на аккуратные сегменты – если сделать это сильно заранее, у них пропадет свежий запах. Накройте миску и подержите апельсины в холодильнике до подачи.

// ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ К СТОЛУ
½ чашки сухого портвейна
Приготовленная основа для соуса
2–3 ст. л. апельсинового ликера
Немного лимонного сока или апельсинового бальзама
2–3 ст. л. (30–45 г) размягченного сливочного масла

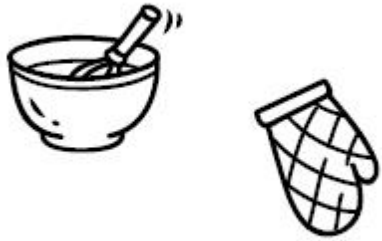
Когда утка поджарится, положите ее на блюдо и снимите связывавшие ее нитки. Держите ее в тепле в выключенной духовке до подачи к столу. Вычерпайте жир из лотка, в котором запекалась утка, влейте портвейн и соскребите мясной осадок деревянной ложкой. Влейте эту смесь в соус и доведите до слабого кипения, добавив апельсиновый ликер. Тщательно снимайте пробу, добавляя по капле бальзам или лимонный сок, если соус покажется слишком сладким. Перед подачей к столу снимите сотейник с нагрева и подмешайте сливочное масло, ложку за ложкой. Украсьте грудку утки апельсиновыми дольками, остальные дольки разложите по краям блюда. Зачерпните соус и полейте им утку. Остальной соус перелейте в подогретый соусник и подайте к столу.

// ВИНА И ОВОЩНОЙ ГАРНИР

К несравненному вкусу утки подойдут только жареный картофель или чипсы домашнего приготовления. Из вин к жареной утке подойдут красное «Бордо-Медок» или выдержанное белое бургундское.



20 шоу
Шоколадный мусс



Этот мусс самый знаменитый из шоколадных *муссов*. Он легче, чем другие, поскольку вместо взбитых сливок в него добавлены взбитые яичные белки. Но вкус ничуть не менее насыщенный, так что он не разочарует даже самых рьяных любителей шоколада. А тонкий аромат хорошего ликера доводит шоколадную тему до совершенства. Обратите внимание, что яичные желтки и сахар взбиваются на паровой бане в первую очередь. По трем причинам – чтобы сварить желтки, растворить сахар и придать смеси легкость и вязкость. Сливочное масло добавляется позже и придает смеси плотность и эластичность. Всегда готовьте мусс за несколько часов, а то и за день до подачи к столу – ведь его нужно хорошенько охладить. Можно даже заморозить. Подают *мусс* в креманках, бокалах или в маленьких фарфоровых горшочках с крышкой.

Шоколадный мусс

(Mousseline au Chocolat)
6–8 порций

// РАСТОПИМ ШОКОЛАД
1 чашка кусочков 55 %-ного черного шоколада
4 ст. л. крепкого кофе
Маленький сотейник и деревянная ложка
Большой сотейник с закипающей водой

Положите шоколад и кофе в маленький сотейник. Большой сотейник с водой снимите с нагрева. Поставьте в него сотейник с шоколадом. Перемешивайте шоколад деревянной ложкой около минуты, пока он не начнет таять, потом оставьте его и беритесь за желтки.

// ВЗБИВАЕМ ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ И САХАР

4 яичных желтка

3-литровая миска или большая миска электрического миксера

Большой проволочный венчик

¾ чашки сахарного песка (лучше мелкого)

¼ чашки апельсинового ликера, рома или бенедиктина, либо процеженного апельсинового сока, либо крепкого кофе

Сотейник с закипающей водой

Вылейте яичные желтки в миску и взбивайте венчиком, постепенно, тонкой струйкой добавляя сахар. Взбивайте 2–3 минуты. Масса должна загустеть, стать светлой и слегка тянуться за венчиком. Подмешайте в нее ликер или другую жидкость. Поставьте миску в сотейник с закипающей водой. Взбивайте с умеренной быстротой 4–5 минут, чтобы масса запенилась и стала теплой (потрогайте ее пальцем). Достаньте миску из горячей воды и либо взбивайте смесь несколько минут миксером, пока она не остынет, либо поставьте ее в миску с холодной водой и взбивайте венчиком. Смесь снова должна стать тягучей, а по консистенции быть как густой майонез.

// ДОБАВЛЯЕМ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО И ШОКОЛАД

170 г размягченного несоленого сливочного масла

Еще раз перемешайте шоколад, чтобы получилась гладкая масса. Порциями вбивайте в него масло. Затем постепенно введите шоколадную смесь во взбитые желтки.

// ВЗБИВАЕМ ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ

4 яичных белка комнатной температуры

Очень чистая, сухая миска и венчик

Щепотка соли

2 ст. л. очень мелкого сахарного песка

Силиконовая лопатка

Медленно взбивайте яичные белки, пока не запенятся, затем введите соль. Постепенно перейдите на быструю скорость и взбивайте, чтобы образовались мягкие пики. Частями подсыпайте сахар и взбивайте, пока пики не станут устойчивыми. Четверть

белковой массы подмешайте миксером в шоколадную смесь – так она станет легче. Остальные белки выложите на смесь ложкой и осторожно перемешайте силиконовой лопаткой.

// ОХЛАЖДЕНИЕ И ПОДАЧА К СТОЛУ

Сразу выложите мусс в слегка смазанную растительным маслом металлическую форму на 6 чашек, вазочку или в порционные креманки. Накройте и охладите, несколько часов или ночь.

Если вам нужно выложить мусс из формы, поставьте ее на несколько секунд в горячую воду, быстро проведите ножом по стенкам и положите на форму вверх дном охлажденную тарелку. Переверните обе, резко встряхните. Мусс выскользнет на тарелку.

С муссом можно подать слегка взбитые сливки, приправленные сахарной пудрой и ликером. Если вы подаете мусс, застывший в форме кольца, в середину можно положить сливки и посыпать тертым шоколадом. Вот рецепт французских взбитых сливок.

Крем «Шантильи»
(Crème Chantilly)
На 2 чашки
1 чашка охлажденных жирных (38 %) сливок
3-литровая миска, охлажденная
Большой проволочный венчик, охлажденный
2 ст. л. просеянной сахарной пудры
1–2 ст. л. ликера или 1 ч. л. ванильного экстракта
2 слоя влажной чистой марли

Налейте сливки в охлажденную миску-контейнер и медленно взбивайте, пока масса не запенится. Постепенно увеличьте скорость до средней и продолжайте, пока венчик не начнет оставлять легкие следы на поверхности сливок, а упавшая с него капля не будет сразу растекаться. (В жаркую погоду лучше взбивать сливки над колотым льдом.) Постепенно добавляйте просеянную сахарную пудру и ликер или экстракт. Если крем готовится заранее, выложите его в сито, выстланное двойным слоем марли и положенное на миску, и поставьте в холодильник. Крем останется взбитым, а вкусную жидкость, которая просочится на дно миски, можно использовать для другого блюда.

21 шоу
Паштеты

Французский паштет (pâté) – это роскошное мясное блюдо. Готовить его на удивление просто. Паштет состоит из обычной смеси пропущенных через мясорубку нежирной свинины с телятиной и свиного жира. Туда можно добавить также полоски окорока или телятины, печенку, маринованную дичь, фисташки, трюфели, а также непременно чуточку коньяка, портвейна или мадеры вместе с приправами и специями. Если эта смесь запекается и подается к столу прямо из духовки вместе с формой для запекания, такое блюдо называется «террин» или «паштет» (pâté). Если ее запекают в оболочке из теста, то это pâté en croûte, а по-нашему кулебяка. Цыпленок, индейка или утка, очищенные от костей и наполненные такой смесью, – это «галантин». Паштеты хранятся в холодильнике до 10 дней. Очень удобно иметь их под рукой на всякий случай, если в дом неожиданно придут гости. Тогда их можно подать вместе с салатом, французским хлебом и легким красным, сухим белым или розовым вином.

ПРИМЕЧАНИЕ О СВИНОМ САЛЕ. Свежее свиное сало – обязательно для всех мясных смесей, которые можно назвать паштетом. Оно придает изделию легкость и сочность. Свиным салом, нарезанным тонкими ломтиками, также выстилают стенки формы для паштета. Лучший тип сала – со спины; оно твердое и не расслаивается. Годится и сало, срезанное со свежего окорока или вокруг вырезки. Можно взять и соленое сало либо полоски бекона и поварить их 15 минут на слабом нагреве в большой кастрюле с водой, чтобы удалить соль и/или привкус копчености.

ФОРМА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ. Паштет можно готовить практически в любой сковороде или форме для запекания – прямоугольной и овальной.

Паштет из свинины, телятины и окорока (Террин)

(Terrine de Porc, Veau, et Jambon)

Для 2-литровой формы

Паштет из свиного и телячьего фарша с полосками телятины и окорока выглядит очень аппетитно. Это классическая смесь, все другие паштеты следуют этому образцу.

// ОСНОВНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ПАШТЕТА

(На 4 чашки)

½ чашки мелко порубленного лука

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

Маленькая сковорода

Миска 3-литровая

½ чашки сухого портвейна или мадеры либо коньяка

На медленном нагреве обжарьте в масле до прозрачности лук. Переложите его в миску. Налейте в сковороду вино и подержите на огне, пока оно не выкипит наполовину. Добавьте вино к луку.

300 г (1½ чашки) фарша из нежирной свинины

300 г (1½ чашки) фарша из нежирной телятины

200 г (1 чашка) пропущенного через мясорубку свежего свиного сала (см. примечания)

2 слегка взбитых яйца

½ ч. л. соли

⅛ ч. л. перца

½ ч. л. тимьяна

Большая щепотка душистого перца

Маленький зубчик измельченного чеснока

Тщательно перемешайте 2–3 минуты фарш, сало, яйца и приправы с луком, чтобы масса сделалась пышной и мягкой. Для пробы обжарьте ложку массы и, если нужно, добавьте приправы.

// ПОЛОСКИ ТЕЛЯТИНЫ

225 г нежирной телятины от огузка или вырезки, нарезанные полосками шириной 6 мм

Миска

3 ст. л. коньяка

Соль и перец

По щепотке тимьяна и душистого перца

1 ст. л. мелко нарезанного лука-шалота или зеленого лука

По желанию: 1 или больше консервированных трюфелей, нарезанных кубиками со стороной 6 мм, и сок из банки

Пока вы будете готовить другие продукты, замаринуйте телятину в миске – с коньяком и другими приправами, в том числе трюфелями и соком из их банки. Перед использованием достаньте телятину и трюфели и обсушите; маринад приберегите.

// ФОРМОВКА ПАШТЕТА

2-литровая форма для запекания или лоток (см. примечания)

Достаточно чистой ткани или полосок сала, чтобы выстлать стенки формы и обернуть паштет (см. примечания)

4 чашки основной паштетной смеси

225 г нежирного вареного окорока, нарезанного на полоски шириной 6 мм

1 лавровый лист

Алюминиевая фольга

Тяжелая крышка для формы или лотка с паштетом

Большой лоток, куда ставится форма с паштетом

Заранее разогрейте духовку до 170 °C.

Выложите бортики и дно формы ломтиками свиного сала, сильно прижимая их. Подмешайте маринад от телятины к паштетной смеси. выложите треть смеси на дно формы. Положите на нее половину полосок маринованной телятины, чередуя половиной полосок окорока. Трюфели (если вы их используете) выложите в ряд по центру. Накройте все половиной оставшейся смеси, на нее выложите остальные полоски телятины и окорока и, наконец, остатки паштетной смеси. Сверху положите лавровый лист. Накройте все тканью или ломтиками сала. Запечатайте форму фольгой и накройте крышкой. (Если крышка легкая или неплотно прилегает, положите сверху груз.)

// ВЫПЕКАНИЕ ПАШТЕТА

Поставьте форму с паштетом в большой лоток и налейте в нее воды на ⅔ высоты бортиков. Поставьте в нижнюю треть духовки, разогретой до 170 °C, и выпекайте 1½ часа. Паштет должен слегка отстать от бортиков, а его соки стать прозрачными и желтыми, без следов розового.

// ОХЛАЖДЕНИЕ И ПОДАЧА К СТОЛУ

Когда паштет готов, достаньте форму из воды и поставьте на поднос. Снимите крышку, а на фольгу положите деревянную дощечку, сковороду или тарелку, умещающуюся внутри формы. Сверху положите груз весом 1,5–2 кг – чтобы в паштете не осталось воздушных пузырей. Несколько часов охлаждайте паштет при комнатной температуре, потом поставьте его в холодильник, не убирая груза, на 6–8 часов или на ночь.

Порционные куски нарезайте в форме прямо на столе либо выложите паштет, снимите ломтики сала и подавайте паштет, украсив его аспиком. (*Примечание:* если вы намерены держать паштет в холодильнике больше 2–3 дней, выложите его из формы (уже охлажденный) и соскребите с поверхности весь аспик, так как он портится раньше всего. Оботрите паштет насухо и снова положите в форму либо заверните в вощеную бумагу или пленку.)

22 шоу
Аспики
(Утка с вишней; яйца в аспике)

Лучше аспика ничто не украсит/заглазирует так гладко холодную утку или яйцо-пашот; он превратит их в роскошные глянцевые угощения. Даже если вы не очень любите украшать блюда, вы с удивлением обнаружите, что можете творить чудеса, имея под рукой достаточно аспика, чуточку свободного времени, колотый лед и зная кое-какие несложные приемы.

Мясное желе

(Gelée de Viande)

2 чашки

Мясное желе – кулинарный термин для любого бульона или консоме, которые застывают при охлаждении, потому что содержат натуральный желатин или потому что в них добавлен желатин. Если вы используете желе для украшения блюда, оно должно радовать глаз блеском и прозрачностью.

1 ст. л. (1 пакетик = 7 г в США) желатина без вкуса и запаха

2 чашки прозрачного говяжьего консоме (крепкого осветленного бульона) в сотейнике

2–3 ст. л. коньяка, сухого портвейна или мадеры

Посыпьте желатином поверхность консоме, оставьте набухать

на несколько минут, затем подержите на слабом нагреве, пока не растворятся все гранулы. Снимите сотейник с плиты и добавьте по вкусу коньяк или вино. (*Примечание:* при очень жаркой погоде надежней взять 1 пакетик (7 г) желатина на каждые 1½ чашки консоме, а не на 2 чашки.)

Желе можно поставить на несколько дней в холодильник в закрытом контейнере, а можно и заморозить.

// КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЖЕЛЕ ДЛЯ АСПИКОВ

Запаситесь терпением, так как желе должно «схватиться», и достаточным количеством кубиков льда для ускорения процесса. Сложный декор не нужно делать за один прием – отведите на это пару дней, работая в свободные минуты над его разными частями.

Перед началом работы всегда проверяйте, насколько хорошо застывает желе: налейте в блюдце слой желе толщиной в 1 см и подержите в холодильнике, пока не застынет, затем разрыхлите его вилкой и оставьте на 10 минут при комнатной температуре. Кусочки должны сохранить форму, но не казаться резиновыми. Если желе слишком мягкое, добавьте желатин; если слишком застывшее, разогрейте и подлейте консоме.

ГЛАЗИРУЕМ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ АСПИКОМ. Желе очень быстро застывает, когда оно холодное. Для того чтобы не разогревать несколько раз всю массу, разогревайте каждый раз столько, сколько вам нужно, в маленьком сотейнике. Затем перемешайте жидкость над ледяной баней, чтобы она застыла до густоты сиропа, снимите со льда и быстро нанесите ложка за ложкой слой на охлажденное кулинарное блюдо/изделие.

ПОРУБЛЕННОЕ НА КУБИКИ ЖЕЛЕ. Когда вы наносите на утку слой за слоем желе, на блюде остаются некрасивые брызги. К тому же вам нужно как-то заполнить пустое пространство на тарелке. Рубленое желе – простое и симпатичное решение. Налейте в лоток или тарелку слой теплого желе толщиной чуть больше сантиметра и охладите. Застывшее желе выложите на доску и порубите большим ножом на кубики со стороной 3 мм. Ложкой или из кондитерского мешка выложите кубики желе – очертите ими контур утки или заполните пустые места.

ФИГУРКИ ИЗ ЖЕЛЕ. На тарелке или в лотке охладите слой желе толщиной 6 мм. Когда застынет, нарежьте его на квадраты, ромбы или треугольники. Выложите ими края блюда или поверхность утки. Такие фигурки обычно раскладываются в самом конце, как финальный штрих декора блюда.

Утка в вишневом аспике

(Canard a la Montmorency)

4–5 порций

Это впечатляющее блюдо для холодного ланча или для буфетного стола из холодных закусок. По тому же принципу готовится и холодная утка в апельсиновом аспике: сегменты апельсина настаиваются в вине без нагревания, а апельсиновая цедра служит элементом декора.

36–48 темных вишен без косточек, свежих или консервированных

1 ст. л. лимонного сока

3 ст. л. портвейна или коньяка

Сахар по вкусу (2–3 ст. л.)

4 чашки мясного желе, приправленного вином

Блюдо диаметром 30 см

Утка весом 2 кг, запеченная, охлажденная и разделанная на порции

Положите вишни в миску вместе с сахаром, лимонным соком, портвейном или коньяком. Настаивайте 20–30 минут. Потом подмешайте вишни и жидкость к мясному желе. Если вишни свежие, потомите их в теплой жидкости 3–4 минуты, не доводя до кипения, чтобы вишни не полопались. Для консервированных вишен время томления сокращается до 1 минуты. Затем процедите и охладите вишни, а жидкость сохраните для желе.

Налейте на сервировочное блюдо теплое желе слоем 3 мм и охладите, 15–20 минут, до застывания. Снимите кожу с разделанной утки и красиво разложите кусочки на блюде, поверх слоя застывшего желе. Черпая ложкой, полейте куски утки слоем охлажденного желе (первый слой пристанет не очень хорошо), охладите 10 минут и нанесите следующие слои, до тех пор пока слой желе не нарастет до 4 мм.

Погрузите охлажденные вишни в охлажденное до густоты сиропа желе, разложите на утке и снова охладите, пока слой не застынет. Нанесите последние один-два слоя желе на утку и вишни. Оставшееся желе вылейте на отдельную тарелку, охладите, порубите; кубики выложите ложкой вокруг утки. Если у вас еще осталось желе, можете вырезать фигурки и декорировать ими блюдо. До подачи к столу держите утку в холодильнике. Такое блюдо можно приготовить за день до приема гостей.

Панированные яйца в аспике

(Oeufs en Gelée)

4 порции

Такие порционные яйца под аспиком очень эффектны как закуска или блюдо для ланча. Их можно также положить на блюдо вместе с холодным мясом, рыбой или овощами. Поищите специальные формы для яиц в аспике – металлические, овальной формы. Если не сможете их найти, используйте формочки из фольги для маффинов/кексов или маленькие креманки. Задача состоит в том, чтобы выстлать дно каждой формы слоем желе и положить на него украшение, а уж потом положить яйцо и остальное желе. Когда перед подачей к столу вы перевернете из формочки на тарелку застывшее желе с яйцом, сверху получится интересный декор.

2 чашки мясного желе, приправленного вином

4 овальные или круглые формы объемом ½ чашки

4 охлажденных яйца-пашот

Предложения по декору:

Свежие листья эстрагона (бланшируйте их в кипящей воде 30 секунд)

Кружки или овалы из ветчины

Тонкие ломтики трюфеля или фуа-гра либо 4 ст. л. печеночного мусса

Украшая аспиком холодную рыбу, подложите под края рыбы

вощеную бумагу; когда аспик застынет, вытяните ее.

В каждую креманку налейте слой желе толщиной 3 мм и охладите до застывания 15–20 мин. Обмакните листья эстрагона, ломтики трюфеля или ветчины в охлажденное до густоты сиропа желе и красиво разложите в каждую форму на застывший слой; при использовании фуа-гра или печеночного мусса положите на слой желе ломтик фуа-гра или полную ложку мусса. Сверху положите охлажденное яйцо-пашот самой красивой стороной вниз. Наполните формы холодным загустевшим желе (если желе теплое, вы сместите декор); охладите до застывания – час или больше. Одно за другим вынимайте яйца из формочек – погружайте дно формочки в горячую воду, быстро проводите ножом между бортиком формочки и краями аспика и, перевернув формочку на сервировочную тарелку, резко вытряхивайте ее.

23 шоу
Буйабес

Французские кулинары все время спорят, как готовить «аутентичный» буйабес; каждый настаивает на своем рецепте. Если вы не живете в Средиземноморье, у вас не будет тех рыб (морских ершей, морских петухов и дракончиков (барабульки), кефали, угрей, губанов и лещей), которые считаются абсолютно необходимыми для буйабеса. Но зато вы приготовите очень хорошую факсимильную версию, даже если вам придется иметь дело лишь с мороженой рыбой и соком консервированных мидий, ведь все прочие важные компоненты – помидоры, лук репчатый или порей, чеснок, зелень и оливковое масло – вполне доступны.

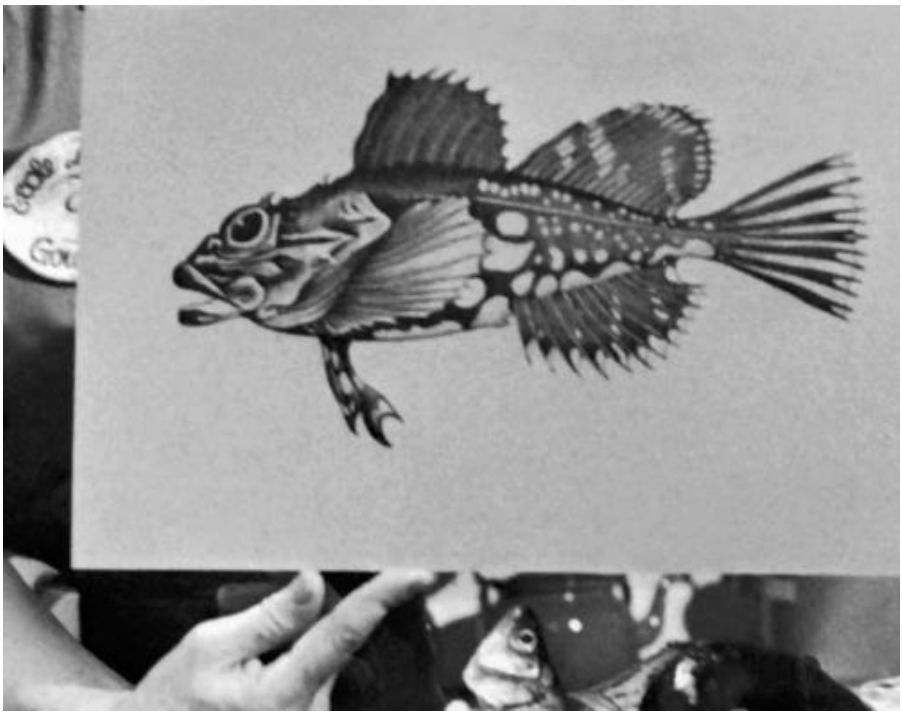
На самом деле буйабес – это рыбная похлебка. Мелкая рыбешка или крупная рыба, нарезанная крупными кусками, варятся в восхитительно ароматном рыбном бульоне. Рыба подается на плоском блюде, а бульон в супнице. Вы едите все вместе из больших суповых тарелок.

Для богатства вкуса выберите шесть или больше разновидностей рыбы. Вот почему буйабес в идеале готовится как минимум на шесть персон. Какая-то рыба будет с плотной мякотью, мясистой, студенистой или с большим количеством хрящей, например палтус, треска или угорь; другая нежной и слоистой – хек, мерлан, морской язык и камбала. Твердая рыба сохранит свою форму, а нежная разойдется в бульоне. Морепродукты не обязательны, но они всегда добавляют в похлебку гламур и цвет.

За исключением живых омаров и крабов, всю рыбу можно почистить, нарезать и положить в холодильник за несколько

часов до готовки. Суповую основу можно сварить, процедить и тоже убрать в холодильник. Сама варка рыбы в супе займет не больше 20 минут. Затем блюдо немедленно подается к столу.

РЫБА. Рыба для буйабеса должна быть нежирной, очень свежей и лучшего качества. Вот варианты: окунь, треска, морской угорь, менек, камбала, морской окунь, гронт, синеполосая ронка, пикша, хек или мерлан, палтус, окунь, сайда, морской ерш, люциан, форель, горбыль, полосатая зубатка. А вот морепродукты: крабы, омары, мидии, моллюски, гребешки.



Если вы рыбак, сохраните для буйабеса всех морских бычков и прочую мелочь.

Выпотрошите и очистите рыбу от чешуи, удалите жабры. Для суповой основы приберегите головы, кости и обрезки. Крупную рыбу нарежьте на поперечные куски шириной 5 см. Выскребите моллюсков; выскребите и замочите мидии; промойте гребешки. Если вы используете живых крабов или омаров, разрежьте их перед самой варкой; удалите у омаров кишечный тракт и мешочек с песком, а у крабов хвост.

Средиземноморская рыбная похлебка

(Bouillabaisse a la Marseillaise)
На 6–8 порций

// СУПОВАЯ ОСНОВА
1 чашка репчатого лука, нарезанного ломтиками
¾–1 чашка порея (только белая часть), нарезанного полукольцами; или еще ½ чашки репчатого лука
½ чашки оливкового масла
Кастрюля с толстым дном на 8 л
2–3 чашки рубленых свежих томатов, 1¼ чашки консервированных томатов (слить жидкость) или ¼ чашки томатной пасты
4 зубчика раздавленного чеснока

Обжарьте на медленном огне, без изменения цвета, на оливковом масле репчатый лук и порей. Подмешайте томаты и чеснок и потомите смесь еще 5 минут.

2½ л воды
6 веточек петрушки
1 лавровый лист
½ ч. л. тимьяна или базилика
⅛ ч. л. фенхеля
2 большие щепотки шафрана
½ ч. л. сушеной цедры апельсина или полоска свежей цедры длиной 5 см
⅛ ч. л. перца
1 ст. л. соли (не нужна, если используется сок моллюсков)
1500–2000 г рыбных голов, костей и обрезков, в том числе панцирей и обрезков морепродуктов; или 1 л сока моллюсков и 1½ л воды и никакой соли

Влейте в кастрюлю воду, добавьте травы, приправы и рыбные головы, кости и обрезки или сок моллюсков. Доведите до кипения, снимите пену и варите, не накрывая крышкой, на медленном нагреве 30–40 минут. Процедите, добавьте по вкусу соль и перец. Отставьте котел в сторону, не накрывая, чтобы бульон остывал, если вы не планируете закончить приготовление буйабеса немедленно, затем уберите в холодильник.

// ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЙАБЕСА
Суповая основа
2700–3600 г разной нежирной рыбы и (по желанию)

морепродуктов, отобранных и обработанных согласно рецепту

Доведите суповую основу до бурного кипения где-то за 20 минут до подачи к столу. Положите в кастрюлю омаров, крабов и рыбу с плотной мякотью. Снова быстро доведите до кипения и варите на сильном огне, не накрывая крышкой, 5 минут. Потом добавьте нежную рыбу, а также моллюсков, мидий и гребешков. Снова доведите до кипения и варите 5 минут. Не переварите.

// ПОДАЧА К СТОЛУ
Горячее блюдо
Супница или суповая кастрюля
Ломтики обжаренного французского багета
⅓ чашки крупно порубленной свежей петрушки

Немедленно достаньте рыбу и разложите на блюде. Попробуйте суп на вкус – достаточно ли приправ, положите в супницу 6–8 ломтей хлеба и налейте в нее суп. Немного полейте супом рыбу, посыпьте петрушкой рыбу и суп. Немедленно подавайте.

Гости также могут разложить блюдо в свою тарелку сами. Сервируют рыбу и суп в большую суповую тарелку. Буйабес едят большой суповой ложкой и вилкой, помогая себе кусочками французского хлеба. Если вы хотите подать к супу вино, выбирайте его между розовым вином, насыщенным сухим белым вином, таким как «Кот дю Рон» или рислинг, или легким, молодым красным, таким как «Божоле» или «Маунтен Ред».

24 шоу
Омар по-американски

Омар по-американски – это живой омар, разрубленный на порционные куски. Его обжаривают на растительном масле, пока не покраснеет панцирь, фламбируют в коньяке и припускают в вине с ароматными овощами и томатами. Во Франции, если вы не на официальном обеде, вам подают омара прямо в панцире, и вы едите его шумно и радостно, используя не только вилку и нож, но и собственные пальцы. Такая непринужденность в поглощении приправленных роскошным густым соусом омаров не нравится многим нашим соотечественникам, хотя к блюду всегда подают чашу с лимоном и водой, где можно помыть пальцы, и большую салфетку. В таком случае вам придется перед подачей к столу извлечь мясо омара из панциря – а это прискорбно, так как прибавляет хлопот для повара.

Привяжите к хвосту омара дощечку или жесткую проволоку – тогда хвост не согнется при варке.

ПРИМЕЧАНИЕ: КАК ОБРАЩАТЬСЯ С ЖИВЫМИ ОМАРАМИ. Если продавец рыбы разрубает для вас панцирь омара, лучше это сделать за час-другой до готовки. Омар мгновенно гибнет, когда вы втыкаете острие ножа в его голову, между глаз, или перерезаете его спинной мозг, сделав маленький надрез на стыке груди и хвоста. Или положите омаров в большую кастрюлю и поливайте их 5 минут очень горячей водой. Проведите ножом вдоль брюха омара, затем разрежьте его вдоль пополам, удалите из головной части желудочный мешок и темную жилку кишечника, которая проходит практически сразу под панцирем в верхней поверхности хвоста. Отложите в миску серовато-зеленую печень и (если это самка) оранжевую икру. Отделите клешни и расколите панцирь на них тяжелым ножом. Отделите хвост от груди.

Омар по-американски

(Homard a l'Américaine)
Омар, припущенный в вине с томатами и травами

6 порций

// ОБЖАРИВАЕМ ОМАРА

Три живых омара по 700 г

3 ст. л. оливкового масла

Массивная эмалированная сковорода или кастрюля с толстым дном диаметром 30 см

Обработайте омаров, как описано выше. Очень сильно нагрейте масло в сковороде (но не давайте ему дымиться). Положите в сотейник кусочки омара, мясом вниз, и обжаривайте несколько минут, переворачивая, пока панцирь не станет ярко-красным. Затем переложите омаров на блюдо.

// ПРИПУСКАЕМ ОМАРА В ВИНЕ И ПРИПРАВАХ

1 средняя морковь, нарезанная мелкими кубиками

1 средняя луковица, нарезанная мелкими кубиками

Соль и перец

3 ст. л. мелко нарезанного лука-шалота или зеленого лука

1 зубчик чеснока, толченый

⅓ чашки коньяка

450 г томатов, очищенных от кожицы и семян, отжатых и порубленных, или⅓ чашки простого томатного соуса

2 ст. л. томатной пасты или при необходимости еще томатного соуса

1 чашка рыбного бульона или⅓ чашки сока моллюсков.

1 чашка сухого белого вермута

½ чашки говяжьего бульона

2 ст. л. измельченной петрушки

1 ч. л. сушеного эстрагона или 1 ст. л. свежего эстрагона

Разогрейте заранее духовку до 175 ˚С.

Обжаривайте на сковороде кубики моркови и лука на медленном огне до мягкости, 5 минут. Посыпьте омара солью и перцем, снова положите на сковороду и добавьте лук и чеснок. Держа сковороду на умеренном нагреве, влейте коньяк. Отверните лицо от сковороды, подожгите коньяк спичкой и медленно встряхивайте сковороду, пока пламя не погаснет. Тогда подмешайте остальные продукты, доведите до очень слабого кипения, накройте сковороду крышкой и припустите на слабом нагреве либо на плите, либо на среднем уровне разогретой духовки. Регулируйте нагрев, чтобы омары могли готовиться в едва кипящей жидкости в течение 20 минут.

// ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОМАРОВ

Печень или икра омаров
6 ст. л. (90 г) размягченного сливочного масла
Сито над 2-литровой миской
Деревянная ложка

Пока омар варится на медленном огне, пропустите печень и икру омара через сито вместе со сливочным маслом и положите в миску. Отложите в сторону.

Когда омар будет готов, выложите его на блюдо. (Если необходимо, выньте мясо из панциря.) Сковороду с жидкостью, в которой варились омары, поставьте на сильный нагрев и быстро уварите соус, чтобы он загустел и сократился в объеме. Он загустеет сильнее, когда вы добавите смесь сливочного масла, печени и/или икры. Попробуйте соус на вкус – нужно ли добавить приправы. Верните омаров в соус.

Блюдо можно приготовить до этой стадии и закончить позже.

Доведите омаров до медленного кипения и дайте им прогреться. Снимите с нагрева. Понемногу подмешайте полчашки горячего соуса к смеси печенки и икры, затем перелейте эту смесь в сковороду с омарами. Встряхивая и покручивая сковороду, подержите ее 2–3 минуты над слабым нагревом, чтобы соус загустел, но не доводите даже до слабого кипения.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Кольцо из риса, сваренного на пару, или ризотто на горячей тарелке, слегка смазанной сливочным маслом

2–3 ст. л. измельченной петрушки или смеси петрушки со свежим эстрагоном

Разложите омаров на кольцо из риса, полейте соусом, украсьте зеленью и немедленно подавайте к столу. К этому блюду лучше всего подать насыщенное сухое белое вино – бургундское или «Кот дю Рон».

25 шоу
Блинчики (основное блюдо) (Entrée Crêpes)
Блинчики, свернутые трубочкой, с начинкой из морепродуктов; горка блинчиков со шпинатом и грибами

В каждой французской семье пекут тонкие блинчики, crêpes, – не только на десерт, но и для того, чтобы превратить остатки каких-либо блюд или незамысловатые продукты в аппетитное основное блюдо. В блинчики можно завернуть начинку из рыбы, мяса или овощей в сливочном соусе; можно сложить их горкой и положить между ними начинку. В завершение полив их изысканным соусом, посыпав сыром и подрумянив в духовке, у вас получится очень вкусное, даже элегантное блюдо.

Тесто для блинчиков
(Pâte a Crêpes)
Тесто для 12 блинчиков диаметром 20 см
1 чашка холодной воды
1 чашка холодного молока
4 крупных яйца, класса С1
½ ч. л. соли
2 чашки муки (просейте ее прямо в мерные чашки и сровняйте пальцами)
4 ст. л. (60 г) сливочного масла, предварительно

растопленного

Интенсивно перемешайте в течение 1 минуты все компоненты в электрическом блендере либо постепенно подмешивайте в муку яйца электрическим миксером или деревянной ложкой, затем постепенно вмешайте жидкости и остальные ингредиенты, а потом пропустите через мелкое сито. Подержите смесь в холодильнике не меньше 2 часов. За это время частицы муки набухнут и размокнут, так что ваши блинчики получатся легкими и пышными.

ВЫПЕКАНИЕ БЛИНЧИКОВ. Возьмите чугунную сковороду (или с антипригарным покрытием) диаметром 15–18 см (по дну). Протрите ее кусочком свежего сала или жирной грудинки либо слегка смажьте с помощью кисточки растительным маслом. Возьмите половник, большую ложку или меру объемом ¼ чашки.

Поставьте сковороду на умеренно-сильный нагрев и дождитесь, когда масло едва задымится. Тогда немедленно снимите ее с нагрева и, держа правой рукой рукоятку, левой рукой налейте на середину сковороды неполные ¼ чашки теста. Быстро наклоняйте сковороду во все стороны, чтобы тесто тонким слоем растеклось по дну. (Лишнее тесто, которое не припечется сразу ко дну сковороды, вылейте и запомните правильное количество теста для следующего блинчика.)

Сразу верните сковороду на огонь и выпекайте блинчик около 1 минуты. Блинчик можно переворачивать, когда, встряхнув сковороду, увидите, что он уже легко отстает от дна сковороды. Приподнимите край и убедитесь, что он достаточно подрумянился снизу. Переверните блинчик и подержите на сковороде еще ½ минуты. На этой «неприглядной» изнаночной стороне он покроется лишь темными пятнышками. Выложите блинчик на тарелку и налейте новую порцию теста на сковороду, по мере необходимости слегка смазывая ее жиром. Привыкнув, вы сможете управляться одновременно с двумя сковородами.

Если вы печете блинчики заранее, лучше прокладывать между ними вощеную бумагу или фольгу, чтобы они не слипались. Блинчики можно заморозить. Размораживают их в духовке в закрытой посуде при температуре 150 ˚С.

Блинчики, свернутые трубочкой, с начинкой из морепродуктов в сливочном соусе (запеченные в духовке под винно-сырным соусом)

(Crêpes Roulées et Farcies)
12 штук

// МОРЕПРОДУКТЫ, НАЧИНКА
2 ст. л. (30 г) сливочного масла
Сковорода, эмалированная или с антипригарным покрытием диаметром 20 см
3 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука
1½ чашки вареных или консервированных морепродуктов, измельченных или нарезанных кубиками
Соль и перец
¼ чашки сухого белого вермута
Миска

Нагрейте в сковороде сливочное масло, чтобы забурлило, положите в него лук, потом морепродукты. Обжарьте, перемешивая, на умеренно сильном огне около 1 минуты. Посолите и поперчите, подлейте вермут и быстро уварите до почти полного испарения жидкости. Выложите начинку в миску.

ВИННО-СЫРНЫЙ СОУС
⅓ чашки сухого белого вермута
2 ст. л. кукурузного крахмала, смешанного в маленькой миске с 2 ст. л. молока
1½ чашки жирных (38 %) сливок
¼ ч. л. соли
Белый перец
½ чашки тертого швейцарского сыра

Подлейте в сковороду вермут и быстро уварите, чтобы осталась лишь 1 ст. л. жидкости. Снимите сковороду с нагрева; подмешайте крахмальную смесь, сливки, соль и перец. Потомите на медленном огне 2 минуты, помешивая, затем подмешайте сыр и потомите еще 1 минуту. Добавьте по вкусу соль и перец.

// ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
12 блинчиков диаметром 15–18 см
1/4чашки тертого швейцарского сыра
2 ст. л. (30 г) сливочного масла
Форма для запекания, слегка смазанная сливочным маслом

Смешайте половину соуса с морепродуктами. Положите ложку начинки на нижнюю треть каждого блинчика и сверните

его в трубочку. Плотно уложите блинчики на смазанной маслом форме для запекания, полейте их оставшимся соусом, посыпьте сыром и разложите по поверхности небольшими кусочками масло. Поставьте в холодильник до момента запекания. За 15–20 минут до подачи к столу поставьте форму с блинчиками в верхнюю треть духовки, разогретой до 220 °С. Они должны подрумяниться. Либо подрумяньте их под грилем.

Торт из блинчиков по-флорентийски (с начинкой из шпината и грибов, запеченный под сырным соусом)

(Gâteau de Crêpes a la Florentine)
4–6 порций

СЛИВОЧНЫЙ СОУС С СЫРОМ, ШПИНАТОМ И ГРИБАМИ
4 ст. л. (60 г) сливочного масла
5 ст. л. муки
2¾ чашки горячего молока
½ ч. л. соли
Перец и мускатный орех
¼ чашки жирных сливок (38 %)
1 чашка крупно натертого швейцарского сыра
1½ чашки приготовленного, порубленного шпината
1 чашка сливочного сыра или зернистого творога («Филадельфия»)
1 яйцо
1 чашка свежих грибов, нарезанных кубиками и обжаренных на сливочном масле с 2 ст. л. лука-шалота или зеленого лука

Для соуса: растопите сливочное масло, смешайте с мукой и обжарьте, помешивая, на медленном огне 2 минуты, без изменения цвета; снимите с огня, подмешайте венчиком горячее молоко, соль и по вкусу перец и мускатный орех. Доведите до кипения и варите, помешивая, 1 минуту, затем подмешайте сливки и все остальное, кроме 2 ст. л. швейцарского сыра. Потомите с минуту, потом добавьте по вкусу приправы.

Налейте в шпинат несколько ложек соуса и попробуйте на вкус, не нужно ли добавить приправы. Интенсивно смешайте сливочный сыр с яйцом, грибами и несколькими ложками соуса, чтобы получилась густая паста. Добавьте по вкусу приправы.

// ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

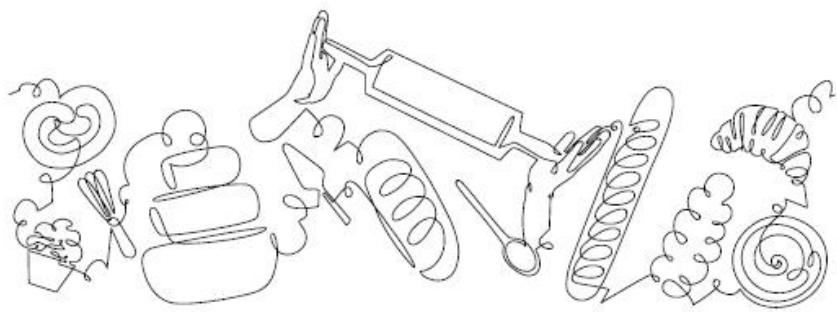
24 блинчика диаметром 15–18 см

Форма для запекания, слегка смазанная сливочным маслом

1 ст. л. (15 г) сливочного масла

Разогрейте духовку до 190 ˚С.

Положите блинчик на дно формы для запекания, слегка смазанной сливочным маслом, положите на него шпинат тонким слоем, накройте другим блинчиком и намажьте его грибной смесью. Продолжайте так дальше, чередуя начинки. Сверху положите последний блинчик. Полейте горку оставшимся сырным соусом, посыпьте прибереженными 2 ст. л. тертого швейцарского сыра и разложите по поверхности несколько кусочков сливочного масла. Храните в холодильнике до момента приготовления. За 30–40 минут до подачи к столу достаньте форму с блинчиками, поставьте в верхнюю треть разогретой духовки и подрумяньте.



26 шоу
Блинчики (десерт) (Dessert Crêpes) Блинчики с апельсинами и миндалем; блинчики с яблоками и миндальным печеньем; блинчики «Сюзетт»

Немногие из нас могут произнести слово «креп», чтобы за ним невольно не последовало «Сюзетт», настолько популярным стал этот десерт из блинчиков, тонких, как бумага, с апельсиновым ароматом. Шеф-повар Генри Карпентер, скончавшийся несколько лет назад в преклонном возрасте в Калифорнии, создал их, будучи еще юным подмастерьем на кухне «Кафе де Пари» в Монте-Карло, когда принц Уэльский попросил его придумать какой-нибудь особенно изысканный десерт для королевского приема. Юный Генри вспомнил о блинчиках с фруктовой начинкой, которые готовила его бабушка. Он заменил фрукты на апельсиновое масло, полил блинчики коньяком и фламбировал, т. е. поджег. Так и родился легендарный десерт, который теперь входит в репертуар любого шеф-повара от Франции до Калифорнии. Но если блинчики «Сюзетт» требуют от хозяйки вечера сноровки опытного метрдотеля, чтобы эффектно презентовать их гостям, есть рецепты и более простые. Такие блинчики можно начинить на кухне, а облить бренди и поджечь уже в столовой. Для всех десертных блинчиков вам потребуется особенно легкое тесто, которое несколько отличается от рецепта теста для простых блинчиков. Вот его рецепт.

Тесто для десертных блинчиков
(Crêpes Fines Sucrées)

Для 18 блинчиков диаметром 13–15 см

¾ чашки молока

¾ чашки холодной воды

3 яичных желтка

1 ст. л. сахарного песка

3 ст. л. апельсинового ликера, рома или коньяка

1½ чашки пшеничной муки (отмерьте ее, просеивая прямо в чашку)

5 ст. л. (75 г) растопленного сливочного масла

Соедините все продукты, перемешав их 1 минуту в электрическом блендере, либо постепенно добавляйте жидкости в муку, перемешивая все деревянной ложкой или электрическим миксером, добавьте также сахар и яичные желтки и процедите массу через мелкое сито. Поставьте тесто в холодильник минимум на 2 часа, чтобы частицы муки набухли и размягчились. Пеките блинчики в чугунной сковороде или сковороде с антипригарным покрытием диаметром 13–15 см. Если после выпечки первого блина тесто покажется вам слишком густым, добавьте в него 1 ст. л. воды и перемешайте венчиком. Если вы печете блинчики заранее, проложите между ними вощеную бумагу или фольгу, чтобы они не слипались.

Апельсиновое масло

(Beurre d'Orange)

Начинка и ароматизатор блинчиков

На 3 чашки

4 больших куска сахара

2 больших, твердых апельсина яркого цвета

¼ чашки сахарного песка

Маленькая миска кухонного комбайна

Электрическая взбивалка и/или деревянная ложка или пестик

230 г несоленого сливочного масла

⅔ чашки процеженного апельсинового сока

3 ст. л. апельсинового ликера

Сильно потрите куски сахара об апельсины, чтобы извлечь как можно больше масел из апельсиновой кожуры, так как сахар их впитывает. С помощью овощечистки срежьте оранжевую часть кожуры с обоих апельсинов. Положите цедру и сахарный песок на доску и очень мелко порубите, в процессе смешивая с сахарным песком. Потом потолките пестиком или деревянной ложкой куски сахара и смесь цедры и сахарного песка в маленькой миске

кухонного комбайна. Добавьте сливочное масло и взбивайте, пока масса не станет светлой и пышной. Постепенно вбейте апельсиновый сок и ликер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник. (Апельсиновое масло можно заморозить.)

Блинчики с апельсиновым маслом и миндалем

(Crêpes Fourrées et Flambées)

6–8 порций, 18 блинчиков

½ чашки измельченного бланшированного миндаля (можете использовать электрический блендер или кухонный комбайн для измельчения)

¼ ч. л. миндального экстракта

1 чашка апельсинового масла (см. рецепт)

18 готовых блинчиков диаметром 13–15 см

Форма для выпечки, слегка смазанная сливочным маслом

3 ст. л. сахарного песка

По⅓ чашки апельсинового ликера и коньяка, подогретых в маленьком сотейнике

Подмешайте к апельсиновому маслу миндаль и миндальный экстракт. Размажьте ложку такой смеси на нижнюю треть каждого блинчика, сверните их в трубочку и уложите в форму для выпечки, слегка смазанную сливочным маслом. Закройте крышкой и поставьте в холодильник до момента приготовления. За 15 минут до подачи к столу посыпьте блинчики сахаром и запеките в верхней трети духовки, разогретой до 170–180 ˚С. Сахар должен слегка карамелизоваться. Перед подачей к столу полейте блинчики теплым ликером и отнесите блюдо к праздничному столу. Зажгите ликер спичкой на глазах у гостей и, пока пламя горит, поливайте блинчики остальным ликером, черпая его ложкой, пока пламя не погаснет.

Торт из блинчиков по-нормандски

(Gâteau de Crêpes a la Normande)

Фламбированная горка блинчиков с ломтиками печеных яблок и миндальным печеньем

6–8 порций, 12 блинчиков

4–5 чашек яблочных ломтиков (900 г)

Большой лоток для выпечки с толстым дном

⅓ чашки сахарного песка

4 ст. л. (60 г) растопленного сливочного масла

12 испеченных блинчиков диаметром 13–15 см

Слегка смазанная сливочным маслом форма для выпечки и сервировки

6–8 штук миндального печенья «макарон», раскрошенных

Дополнительное растопленное сливочное масло, сахар и коньяк

Разложите ломтики яблок в лоток, посыпьте сахаром, побрызгайте растопленным маслом. Поставьте сковороду на средний уровень разогретой до 180 °C духовки на 15 минут (до мягкости яблок). Положите блинчик в форму для выпечки, на него выложите слой яблочных ломтиков, посыпьте крошками печенья, побрызгайте небольшим количеством сливочного масла и коньяком (по желанию). Накройте другим блинчиком, на который выложите то же самое. Повторите все с остальными блинчиками, кроме последнего. Последний посыпьте сахаром и побрызгайте маслом. За 30 минут до подачи к столу поставьте тортик на средний уровень разогретой до 190 °C духовки. Тортик готов, когда его середина полностью прогреется и станет очень горячей. Подавайте к столу так, как есть, или фламбируйте его, как в предыдущем рецепте.

Блинчики «Сюзетт»

(Crêpes Suzette)

На 6 персон, 18 штук

3 чашки апельсинового масла

Мармит с подогревом (мармит – сервировочный лоток над горелкой)

18 готовых блинчиков диаметром 13–15 см

2 ст. л. сахарного песка

По ½ чашке апельсинового ликера и коньяка

Нагрейте апельсиновое масло в мармите, чтобы оно забурлило, а смесь слегка карамелизовалась, – это займет несколько минут. Обмакните блинчик с обеих сторон в горячее масло, сложите пополам, лучшей стороной наружу, и еще раз пополам, в форме клина. Положите на дно мармита. То же самое быстро проделайте с остальными блинчиками. Посыпьте их 2 ст. л. сахара и немного полейте ликером и коньяком. Аккуратно встряхивайте мармит, пока нагреваются ликер и коньяк, и, если

они не воспламенятся сами собой, подожгите их спичкой. Черпая ложкой, поливайте блинчики оставшимся алкоголем, пока пламя не погаснет. Подавайте блинчики «Сюзетт» на очень горячих тарелках.

27 шоу
Стейки и гамбургеры

Гамбургер так же хорош, как и стейк, а стейки особенно хороши, если приготовить их по-французски, обжаривая то одну сторону, то другую, и подать к столу с восхитительным соусом, который вбирает в себя каждую каплю вкусных мясных соков, оставшихся на сковороде.

Гамбургеры по-французски

(Hamburgers a la Française)

На 6 гамбургеров

¾ чашки измельченного лука, обжаренного на 2 ст. л. (30 г) сливочного масла

700 г рубленой нежирной говядины (шея и лопатка)

2 ст. л. (30 г) рубленого говяжьего нутряного сала, костного мозга или размягченного сливочного масла

1½ ч. л. соли

⅛ ч. л. перца

⅛ ч. л. тимьяна

1 яйцо

Большая миска

Мука на тарелке (около ½ чашки)

Сковорода с толстым дном

1 ст. л. (15 г) сливочного масла и 1 ст. л. растительного масла

Горячее сервировочное блюдо

Положите в миску все, кроме муки, сливочного и растительного масла, и интенсивно перемешайте. Вылепите гамбургеры. Обваляйте их в муке перед тем, как жарить, и стряхните лишнюю муку. Жарьте их на очень горячем масле

(сливочном и растительном) и выложите на горячую тарелку. Держите их в тепле, пока готовите соус (см. ниже) – 2–3 минуты.

Соус (бордоский) – «Борделез»

(Sauce Bordelaise)

Из красного вина и костного мозга – для гамбургеров или стейков.

Кусок (10 см) говяжьего костного мозга

2 ст. л. мелко нарезанного лука-шалота или зеленого лука

1 ч. л. крахмала, смешанного с 1 ч. л. воды

½ чашки говяжьего бульона

⅔ чашки красного вина

соль и перец

2 ст. л. измельченной петрушки

Поставьте кость вертикально и расколите ее кулинарным топориком, чтобы извлечь мозг. Выньте его цельным куском с помощью маленького ножа. Потом, погружая нож в горячую воду перед тем, как сделать каждый надрез, нарежьте мозг кубиками или ломтиками. В маленьком сотейнике доведите до кипения бульон и вино, снимите с нагрева, добавьте мозг и отставьте в сторону. Когда мясо или гамбургеры поджарятся, переложите их на горячую тарелку и вылейте жир из сковороды. Положите на нее нарезанный лук, достаньте костный мозг из сотейника и приберегите; влейте в сковороду содержимое сотейника. Быстро доведите до кипения, соскребая деревянной ложкой мясные соки. Когда жидкость уварится до ½ чашки, снимите сковороду с нагрева и подмешайте крахмал. Варите на медленном огне 1 минуту; добавьте по вкусу соль и перец. Снимите с нагрева, положите в соус костный мозг и петрушку. Полейте соусом мясо или гамбургеры.

РАЗНОВИДНОСТИ СТЕЙКА

(По 450 г зачищенного стейка без костей на 2–3 персоны; по 300 г стейка на кости на порцию.)

Самые дорогие: зачищенные филе или вырезка

Очень дорогие: зачищенный тонкий край

Дорогие: филейный край без костей; зачищенный портерхаус-стейк (вырезка плюс тонкий край), Т-образная кость, ребрышко, дельмонико-стейк (разрезанная поперек мышца с круглым срезом)

Умеренно дорогие: зачищенная лопатка без кости и грудинка

Наименее дорогие: зачищенная шея и пашина

Жареный стейк «Генрих IV»

Филе с артишоками или грибами под соусом «Беарнез»

4 порции

1½ ст. л. сливочного масла

½ ст. л. растительного масла

Сковорода для жарки с толстым дном

4 филе толщиной 2½ см (или других порционных кусков из предыдущего списка)

4 прямоугольных куска белого хлеба, обжаренных на топленом масле

Соль и перец

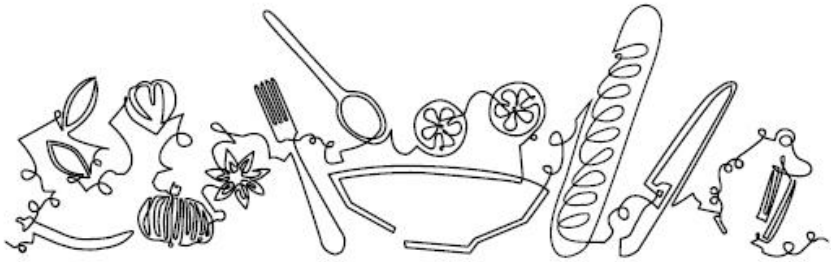
2 ст. л. мелко нарезанного лука-шалота или зеленого лука

⅓ чашки мадеры

4 приготовленных донышка артишоков или большие шляпки грибов, обжаренные под грилем

½ чашки соуса «Беарнез» (голландского с добавлением винного уксуса и эстрагона)

Нагрейте в сковороде сливочное и растительное масло, пока не осядет пена. Обсушите стейки на бумажном полотенце и обжаривайте по 3–4 минуты с каждой стороны. Средняя прожарка с кровью – как только на поверхности филе выступят капельки сока, а мясо станет едва упругим при нажатии. Положите стейки на прямоугольные тосты, посыпьте солью и перцем. Разложите их на горячем блюде. Вылейте жир из сковороды, добавьте на нее нарезанный лук, налейте вино, быстро уварите, соскребая мясные соки, и полейте стейки этим соусом. На каждый стейк положите горячее донышко артишока или грибную шляпку и наполните их беарнским соусом. Украсьте блюдо перышками спаржи, или горошком в сливочном масле, или обжаренным картофелем. К столу подавайте с горячим французским хлебом и красным бордоским вином.



28 шоу
Картофельное шоу

Хоть и съедобный, но ничего из себя не представляющий, он может стать удивительно изысканным и вкусным, если приложить к нему кулинарную фантазию французов. Как яйца, которые они могут приготовить тысячей разных способов, так и картофель, из которого они могут сотворить чудеса, нередко умудряясь приготовить из него полноценное блюдо. Вот два рецепта для духовки и два для сковородки.

(Гратен) «Дофинуа»

(Gratin Dauphinois)

6 порций

1 кг картофеля для варки, очищенного

1 чашка молока

Жаропрочная форма для запекания на 1200 мл, глубиной 5 см

1 зубчик чеснока, толченого

1 ч. л. соли

⅛ **ч. л. перца**

3–4 ст. л. (40–60 г) сливочного масла

Разогрейте духовку до 220 ˚С.

Нарежьте картофель ломтиками толщиной 3 мм и положите в миску с холодной водой. В форме для запекания нагрейте до кипения молоко вместе с чесноком, солью и перцем. Слейте картофель через дуршлаг, положите в кипящее молоко и разложите сверху кусочки сливочного масла. Запекайте на среднем уровне в разогретой заранее духовке 25 минут, чтобы картофель стал мягким, молоко впиталось в него, а верх подрумянился. (Если блюдо не подается сразу, держите его теплым, не накрывая, и добавляйте молоко, если картофель покажется суховатым.)

// КАК ПОДАТЬ К СТОЛУ

Подавайте к жаркому, стейкам или отбивным.

Гратен (запеканка из картофеля) с колбасками

(Gratin de Pommes de Terre et Saucisson)

4 порции

3 чашки отваренного картофеля, нарезанного ломтиками (около 500 г)

1 чашка мелконарезанного лука, обжаренного на сливочном масле

250 г копченых колбасок, нарезанных ломтиками

Слегка смазанная сливочным маслом форма для выпечки или пирога диаметром 20 см и глубиной 5 см

3 яйца

1½ чашки нежирных сливок (15–20 %)

¼ ч. л. соли

⅛ ч. л. перца

¼ чашки тертого швейцарского сыра

1 ст. л. (15 г) сливочного масла

Разогрейте духовку до 190 ˚С.

Уложите в форму для выпечки слоями картофель, лук и колбаски. Смешайте венчиком в миске яйца, сливки, соль и перец, вылейте смесь в форму, посыпьте сыром и кусочками сливочного масла. Запекайте в верхней трети разогретой духовки 30–40 минут, чтобы верх подрумянился.

// КАК ПОДАТЬ К СТОЛУ

Подавайте как основное блюдо для ланча или ужина.

Картофель «Байрон»

(Pommes de Terre Byron)

Оладьи из запеченного картофельного пюре

Разрежьте картофель, как только он испечется. Выскоблите сердцевину и разомните вилкой в миске. Добавьте соль, перец и мягкое сливочное масло по вкусу, слегка увлажните жирными сливками. Обжарьте в сковороде на горячем сливочном масле до хрустящей корочки снизу, потом или переверните и обжарьте с другой стороны, или выложите в форму для запекания, слегка

смазанную сливочным маслом, посыпьте тертым швейцарским сыром и кусочками сливочного масла, полейте сливками и подрумяньте под умеренно горячим грилем.

// КАК ПОДАТЬ К СТОЛУ

Подавайте к жаркому или стейкам.

Оладьи из тертого картофеля

(Crêpes de Pommes de Terre)

15 оладий диаметром 7,5 см или 2 оладьи диаметром 20 см

230 г сливочного сыра «Филадельфия»

3 ст. л. муки

2 яйца

½ ч. л. соли

⅛ ч. л. перца

1¼ чашки швейцарского сыра (180 г), нарезанного кубиками со стороной 3 мм

1400 г картофеля для запекания (4 чашки натертого)

3–4 ст. л. жирных сливок

Сковорода диаметром 25 см

1½ ст. л. (25 г) сливочного масла или больше, если нужно

1½ ст. л. растительного масла или больше, если нужно

Смешайте вилкой в большой миске сливочный сыр, муку, яйца, соль и перец. Подмешайте кубики швейцарского сыра. Очистите картофель, натрите на крупной терке. Набирая картофель горстями, кладите его в угол полотенца, скручивайте полотенце жгутом и выжимайте как можно больше жидкости из картофеля. Смешайте его с сыром и яйцами, затем добавьте достаточно сливок, чтобы получилась консистенция капустного салата, заправленного сметаной.

Нагрейте в сковороде сливочное и растительное масло. Половником разлейте маленькие или большие оладьи из картофельной массы толщиной 1 см. Жарьте на умеренно сильном нагреве 3–4 минуты, пока не появятся пузыри на поверхности. Слегка убавьте нагрев, переверните оладьи и обжарьте на другой стороне 4–5 минут. Если оладьи не подаются немедленно, положите их в один слой на противень и не накрывайте. Потом подрумяньте их несколько минут в духовке, разогретой до 200 °C.

// КАК ПОДАТЬ К СТОЛУ

Подавайте к жаркому, стейкам, яйцам-пашот или жареным яйцам.

29 шоу
Рыбное суфле на блюде (Sauce Mousseline Sabayon)

Суфле – это просто-напросто густой соус, в который добавлены сильно взбитые яичные белки. Яичные белки делают его более эффектным, заставляют смесь автоматически подниматься/вздуваться в горячей духовке. Поскольку вздутие массы происходит автоматически, выпекание суфле на блюде гораздо труднее, чем в форме. Этот симпатичный рецепт часто встречается в маленьком ресторанчике на Монмартре, где три поколения поваров сделали знаменитыми суфле и сам ресторан.

Рыбное суфле, запеченное на блюде

(Filets de Poisson en Soufflé)
6 порций

// ПРИПУСКАЕМ РЫБУ
250 г филе камбалы или морского языка без кожи
Сотейник эмалированный или стальной
½ чашки сухого белого вермута плюс вода или 1½ чашки рыбного бульона с вином
1 ст. л. мелко нарезанного лука-шалота или зеленого лука
Соль и перец

Положите рыбу в сотейник и налейте вермут или рыбный бульон, а также столько холодной воды, чтобы покрыть рыбу. Добавьте лук-шалот и соль с перцем. Припустите в едва кипящей жидкости, не накрывая крышкой, 6 минут или до готовности

рыбы. Выложите рыбу на блюдо. Быстро уварите жидкость в кастрюле до ½ чашки. Половину приберегите для суфле, половину для соуса.

// СМЕСЬ ДЛЯ СУФЛЕ

2½ ст. л. (40 г) сливочного масла

3 ст. л. муки

Сотейник на 2½ л

¾ чашки горячего молока

Соль, перец и мускатный орех

1 яичный желток

5 сильно взбитых яичных белков

½ чашки крупно натертого швейцарского сыра

Потомите сливочное масло и муку 2 минуты на огне без изменения цвета. Снимите с нагрева. Венчиком подмешайте к ним соль, перец, мускатный орех, горячее молоко, потом ¼ чашки жидкости, в которой готовилась рыба. Доведите до кипения, помешивая, 1 минуту. Снимите с огня. Венчиком подмешайте яичный желток. Добавьте четверть взбитых белков, затем осторожно введите остальные белки и весь сыр, кроме 2 ложек.

// ВЫПЕКАНИЕ СУФЛЕ

Разогрейте духовку до 220 °С.

Слегка смажьте сливочным маслом овальное жаростойкое блюдо длиной 40 см. Нанесите на его дно слой смеси толщиной 6 мм. Разберите на хлопья припущенные рыбные филе и разделите их на блюде на 6 порций. Выложите на рыбу смесь для суфле, чтобы получилось 6 горок. Посыпьте их оставшимся сыром и поставьте в верхнюю треть разогретой духовки. Выпекайте 15–18 минут. Суфле должно подняться и подрумяниться сверху. К столу подавайте немедленно со следующим соусом.

Соус муслин сабайон

(Sauce Mousseline Sabayon)

Соус голландский со сливками под рыбу

На 1½ чашки

¼ чашки уваренной жидкости, в которой готовилась рыба

3 ст. л. жирных сливок (38 %)

4 яичных желтка

Эмалированный сотейник на 6 чашек (1200 мл) и проволочный венчик

180–240 г размягченного сливочного масла

Соль, белый перец и немного лимонного сока

Венчиком смешайте в сотейнике рыбный бульон, сливки и

яичные желтки. Поставьте на медленный огонь и помешивайте, пока смесь постепенно не загустеет в легкий крем, который будет обволакивать проволоку венчика. Осторожно – не перегрейте, иначе свернутся желтки. Но нагреть их придется достаточно для того, чтобы они загустели. Снимите массу с нагрева и немедленно начните вводить венчиком сливочное масло небольшими кусочками. Соус постепенно загустеет до консистенции густого крема. Добавьте по вкусу соль, перец и лимонный сок. До подачи к столу храните соус над теплой – не горячей – водой.

30 шоу
Мусака и рататуй
(Баклажан)

Баклажан с его блестящей лиловой кожицей, ярко-зеленой плодоножкой и грациозной формой один из самых красивых овощей. Вот два замечательных рецепта, отдающие ему должное. Рататуй – это овощная запеканка с баклажаном, цукини и ароматами Прованса. Мусака – экзотический мясной хлеб, завернутый в кожуру баклажана. Вы заметите, что в обоих случаях баклажан солят и оставляют примерно на полчаса: соль вытягивает из него всю горечь, а также всю избыточную жидкость, которая иначе превратит ваше творение в невразумительную кашу.

Рататуй

(Ratatouille)
Прованская запеканка из баклажанов и цукини с луком,

томатами, сладким перцем и зеленью

4–6 порций

Если рататуй приготовлен правильно, он представляет собой овощную запеканку, в которой все овощи сохраняют свою индивидуальную форму и вкус. Поэтому баклажан и цукини обжариваются отдельно; лук, перец и томаты тоже готовятся отдельно, а потом все они недолго тушатся вместе на слабом огне. Общие пропорции таковы: равные части по весу баклажана, цукини и лука, две части томатов и понемногу других овощей и зелени для большего разнообразия вкуса. Рататуй можно подавать как горячим, так и холодным.

// ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЗАСОЛКА

250 г баклажанов

250 г цукини

3-литровая миска

1 ч. л. соли

Очистите баклажан от кожицы и нарежьте на продольные ломтики толщиной 1 см. Промойте цукини под струей холодной воды, отрежьте и выбросьте кончики. Нарежьте цукини на продольные ломтики толщиной 1 см. Аккуратно перемешайте в миске овощи с солью и оставьте на 30 минут. Слейте жидкость; обсушите овощи на полотенце.

// ОБЖАРИВАНИЕ

4 ст. л. оливкового масла (или больше)

Сковорода диаметром 25–30 см, эмалированная или с антипригарным покрытием

250 г (1½ чашки) ломтиков лука

1 чашка ломтиков зеленого перца (около 2 перцев)

2 толченых зубчика чеснока

Соль и перец

450 г томатов, очищенных от кожицы и семян и отжатых (1½ чашки мякоти), или 1 чашка консервированных томатов

3 ст. л. мелко нарезанной петрушки

Нагрейте в сковороде оливковое масло, обжарьте с обеих сторон ломтики баклажана и цукини, чтобы они слегка подрумянились. Переложите их в другую посуду. Подлейте масла, если нужно, и на медленном огне обжарьте до мягкости лук и перец. Добавьте чеснок, посолите и поперчите. Томатную массу нарежьте на полоски и выложите поверх лука и перца. Накройте сковороду и потомите овощи 5 минут, потом снимите крышку, прибавьте нагрев и покипятите несколько минут, пока томатный

сок не выпарится почти полностью. Добавьте по вкусу соль и перец. Положите петрушку.

// ЗАПЕКАНИЕ

Жаростойкая кастрюля для запекания с крышкой на 2½ л, глубиной 5 см

Выложите треть томатной смеси на дно кастрюли. Выложите на нее половину баклажанов и цукини, сверху половину оставшихся томатов. Потом оставшиеся баклажаны и цукини и, наконец, остаток томатов. Накройте все крышкой и потомите на медленном огне 10 минут. Снимите крышку, наклоните кастрюлю, полейте овощи собравшимися у края соками. Если необходимо, добавьте соль и перец. Затем слегка прибавьте нагрев и дайте постепенно выпариться почти всей жидкости.

// КАК ПОДАВАТЬ К СТОЛУ

Подавайте рататуй горячим к запеченному мясу, стейкам, гамбургерам и запеченной рыбе.

Подавайте рататуй холодным к холодному мясу и рыбе или как холодную закуску.

Мусака

(Moussaka)

Баклажаны с бараниной, запеченные в форме

8 порций

Родина мусаки, кажется, Румыния, но она распространена на Ближнем Востоке, где баклажаны и баранину запекают слоями в обычной форме для запекания. В этой аппетитной французской версии цилиндрическую глубокую форму выстилают кожицей приготовленных баклажанов, а потом наполняют кусочками обжаренных баклажанов, грибами, обжаренным/приготовленным фаршем из баранины и разными приправами. После запекания мусаку выкладывают на блюдо и, если ее подают горячей, поливают вокруг томатным соусом, а если холодной, то окружают свежей зеленью. Замечательное блюдо как на вкус, так и на вид.

// ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЗАСОЛКА И ЗАПЕКАНИЕ БАКЛАЖАНОВ

2 кг баклажанов (4–5 штук длиной по 18–20 см)

1 ст. л. соли

2 ст. л. оливкового масла

Неглубокий лоток для запекания

1 ст. л. оливкового масла

3-литровая миска

Разогрейте духовку до 200 °C.

Срежьте зеленую «шапочку» баклажанов и разрежьте их пополам вдоль; сделайте глубокие надрезы в мякоти. Посыпьте солью и оставьте на 30 минут. Потом отожмите, обсушите срезы и смажьте оливковым маслом. Налейте в лоток 1½ см воды, положите баклажаны срезом кверху и запекайте до мягкости (30–40 минут) в предварительно разогретой духовке. Выскоблите ложкой мякоть, оставив целой кожицу. Мякоть порубите и обжарьте пару минут в горячем оливковом масле. Переложите ее в миску.

// ЗАПЕКАНИЕ МУСАКИ

2-литровая цилиндрическая форма для запекания глубиной 8–10 см и диаметром 18 см, слегка смазанная растительным маслом

2½ чашки обжаренного фарша из баранины

⅔ чашки мелко нарезанного лука, обжаренного на сливочном масле

1 чашка мелко нарезанных грибов, обжаренных на сливочном масле

1 ч. л. соли

⅛ ч. л. перца

½ ч. л. тимьяна

½ ч. л. молотого розмарина

1 зубчик чеснока, толченый

⅔ чашки говяжьего бульона и ½ ст. л. крахмала (смешайте и подержите на огне 2 минуты) или⅔ чашки насыщенного бульона

3 ст. л. томатной пасты

3 крупных яйца

Лоток с кипящей водой

Сервировочное блюдо

Выложите форму кожицей баклажанов изнанкой кверху так, чтобы их острые кончики встречались на середине дна, а другие свешивались через край. Смешайте овощи, мясо и приправы с мякотью баклажана, выложите в форму. Накройте массу свесившейся кожицей. Сверху закройте фольгой, затем крышкой. Поставьте форму в лоток с кипящей водой. Запекайте мусаку в духовке 1½ часа при 190 °C. Потом дайте мусаке постоять 10 минут и выложите из формы, перевернув на сервировочное блюдо.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Подавайте мусаку горячей с томатным соусом, паровым рисом, французским хлебом и розовым вином.

Подавайте мусаку холодной с салатом из помидоров, французским хлебом и розовым вином.

31 шоу
Весь обед в одной кастрюле

Говядина, свинина или телятина, курица, сосиски и овощи, сваренные все вместе в ароматном бульоне в большой кастрюле, обеспечат вас сытным обедом. А бульон, кстати, можно использовать для приготовления других блюд. Разные продукты добавляются в разное время соответственно тому, сколько они должны вариться. Если что-то уже сварится раньше, этот ингредиент вынимают из кастрюли и кладут назад только в конце блюда, чтобы разогреть. Рассчитывайте на 5 часов для приготовления, с начала до завершения, но при этом блюдо не требует особого внимания. Можно заниматься другими делами и заглядывать в кастрюлю лишь изредка. Обязательно возьмите достаточно большую кастрюлю, чтобы в нее все поместилось. Приблизительное время варки:

Говядина: 3–4 часа, в зависимости от качества мяса
Свинина или телятина: 2½–3 часа
Целая курица: 2½—3 часа
Разделанная на куски курица: 2–2½ часа
Овощи: 1½ часа
Колбаски: ½ часа

Обед по-нормандски: Пот-о-Фё

(Pôtée Normande: Pot-au-Feu)
12–14 порций

// ГОВЯДИНА И СВИНИНА ИЛИ ТЕЛЯТИНА

Кастрюля, достаточно большая, чтобы вместить все продукты

Кусок говядины шейной части или толстого края, без костей, 2 кг

Свинина или телятина, 2 кг, без костей

По 2 луковицы, моркови и стебля сельдерея

500 г костей говяжьих и телячьих, расколотых

Большой букет трав: 8 веточек петрушки, 6 горошин черного перца, 4 бутона гвоздики, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. тимьяна, 2 лавровых листа (все это завязано в прокипяченную марлю)

2 ст. л. соли

Обвяжите длинной кулинарной ниткой куски говядины, свинины или телятины для сохранения формы, конец нитки закрепите на ручке кастрюли. Положите говядину в кастрюлю. Добавьте овощи, кости, букет трав и соль. Залейте холодной водой, чтобы ее слой над продуктами был 15 см. Доведите до кипения, снимите пену и варите на медленном огне, чтобы вода едва кипела. Через 1 час положите свинину или телятину.

// ЦЫПЛЕНОК И НАЧИНКА

(Если вы решили положить в котел не целую суповую курицу, а разделанного на куски бройлера, завяжите его в марлю.)

4 чашки крошек черствого белого хлеба

1 большая миска

¼—½ чашки бульона или молока

¼ чашки растопленного сливочного масла

¼ чашки отварного окорока, нарезанного кубиками

60 г сливочного сыра

½ ч. л. тимьяна

1 яйцо

Порубленные куриная печенка, сердце и потроха, обжаренные на сливочном масле вместе с⅔ чашки измельченного лука

Соль и перец по вкусу

Суповая курица весом 2 кг

Положите хлебные крошки в миску, слегка смочите их бульоном или молоком, затем подмешайте сливочное масло, окорок и сыр, тимьян, яйцо и потроха. Посолите и поперчите по вкусу. Нафаршируйте курицу этой смесью и свяжите ножки и

крылышки. Привяжите к курице длинную нитку, а другой конец привяжите к ручке кастрюли. Быстро доведите кастрюлю до кипения. По надобности снимайте пену.

// ОВОЩНОЙ ГАРНИР И КОЛБАСКИ/КУПАТЫ

Морковь, очищенная и разрезанная на 4 части

Репа, очищенная и разрезанная на 4 части

Лук репчатый, очищенный (проколоть ножом корневой срез)

Лук-порей, нарезанный на куски по 8–10 см; светло-зеленая часть стебля разрезана вдоль и тщательно промыта

Цельные купаты по-итальянски или краковская колбаса

Приготовьте овощи, завяжите каждый вид по отдельности в марлю и положите в кастрюлю за 1½ часа до предполагаемого окончания варки. За ½ часа до готовности положите колбасу или купаты/колбаски (завязанные в марлю).

Мясо и курица готовы, когда они легко протыкаются вилкой. Если блюдо готово раньше запланированного вами времени, оно будет горячим еще около 45 минут, а потом его можно разогреть.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Достаньте из котла мясо и курицу, перережьте и выбросьте нитки. Мясо и курицу выложите на большое горячее блюдо. Вокруг разложите овощи. Посыпьте все петрушкой и немного полейте бульоном. Часть бульона процедите, снимите жир и подайте к столу вместе с блюдом.

Кроме того, можно подать: отварной рис или картофель; томатный соус или соус на основе хрена или каперсов; соль; соленья; французский хлеб; красное или розовое вино.

32 шоу
Заварное тесто (Pâte à Choux)

Заварное тесто – это очень густая панада, т. е. заваренные вместе мука, вода и сливочное масло, куда затем вбиты яйца. Тесто подходит благодаря яйцам. Из такого универсального теста можно приготовить самые разнообразные изделия: пирожные с кремом, профитроли, сырные пышки, клецки или ньокки. Оно служит основой для многих муссов. Даже остатки заварного теста могут пригодиться: введите в них немного сливок, немного сыра, кубики окорока, креветки или что у вас найдется и испеките горячие пышные закуски.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО
(Pâte à Choux)
2 чашки
1 чашка воды
6 ст. л. (90 г) сливочного масла, нарезанного на кусочки
1 ч. л. соли
⅛ **ч. л. перца**
Щепотка мускатного ореха
2-литровый сотейник с толстым дном
1 чашка пшеничной муки (просейте ее прямо в мерную посуду и смахните излишек)
4 крупных яйца

Налейте воду в сотейник, положите в него масло, соль, перец

и мускатный орех, доведите до кипения. Когда масло растает, а вода забурлит, снимите сотейник с плиты. Немедленно высыпьте в него всю муку и интенсивно перемешайте деревянной ложкой. Потом поставьте на умеренный нагрев и пару минут взбивайте деревянной ложкой, пока тесто не перестанет липнуть к стенкам кастрюли и ложке и оставляет легкую пленку на дне сотейника. Значит, избыточная влага выпарилась. Уберите тесто с плиты.

Сделайте ямку в середине теста, вылейте в нее яйцо и тщательно взбивайте, пока оно не смешается с тестом. То же самое проделайте с остальными яйцами, поочередно их вбивая в тесто, пока каждое полностью не впитается.

Теперь у вас получилось заварное тесто. Используйте его, пока оно теплое, иначе оно станет слишком тугим. Остатки можно положить в холодильник или заморозить. Для последующего использования его нужно довести до комнатной температуры, потом взбить над горячей водой, чтобы тесто стало чуть теплым. Если его перегреть, яйца утратят свою способность поднимать тесто.

ДЛЯ СЛАДКИХ ДЕСЕРТНЫХ ИЗДЕЛИЙ: вместо соли, перца и мускатного ореха возьмите 1 ч. л. сахара. Остальные пропорции те же.

Формовка и выпекание маленьких профитролей

36 штук диаметром 4 см

2 противня (лучше 35×45 см), слегка смазанных сливочным маслом

Кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 12 мм или суповая ложка

2 чашки заварного теста

1 яйцо и ½ ч. л. воды, взбитые вместе в маленькой миске

Кисточка для смазывания теста

Разогрейте духовку до 220 °C.

С помощью кондитерского мешка или ложки отсадите на противень круглые капли заварного теста диаметром 2½ см и такой же высотой с промежутками 4–5 см. Глазируйте верх яйцом; той же кисточкой поправьте при необходимости форму. Постарайтесь, чтобы глазировка не стекала по краям теста на противень – это помешает пышкам подняться.

Выпекайте в разогретой духовке на верхнем или среднем уровне 20 минут. Профитроли должны увеличиться вдвое,

подрумяниться и стать хрустящими на ощупь. Проткните каждую пышку ножом, выпуская пар; верните их в выключенную горячую духовку на 10 минут – подсохнуть. (Остывшие выпеченные профитроли можно заморозить.)

Проще всего наполнять маленькие профитроли начинкой с помощью кондитерского мешка и трубки диаметром 6 мм: воткните ее в бок или дно пышки и выдавите начинку.

Маленькие сырные пышки

1 чашку мелко натертого швейцарского сыра добавьте в теплое заварное тесто. Сформуйте профитроли так же, как в предыдущем рецепте, смажьте яйцом, а сверху положите щепотку тертого сыра, затем выпекайте.

Формовка и выпекание больших профитролей

10–12 штук диаметром 7 см

Тот же самый инвентарь, что и для маленьких профитролей

2 чашки заварного теста

1 яйцо и ½ ч. л. воды, взбитые вместе

Разогрейте духовку до 220 ˚С.

Возьмите насадку кондитерского мешка диаметром 18 мм. Отсадите тесто в форме купола диаметром 5 см, высотой 2½ см, с промежутками в 5 см на противни, слегка смазанные сливочным маслом. Верх смажьте взбитым яйцом. Выпекайте 20 минут в разогретой духовке. Профитроли должны вдвое увеличиться в объеме и слегка подрумяниться. Потом убавьте нагрев до 190 ˚С и выпекайте еще 10–15 минут. Когда на них образуется твердая и хрустящая корочка, сделайте на каждой пышке сбоку разрез длиной в 3 см и верните в выключенную горячую духовку на 15 минут. Откройте профитроли, удалите ложкой влажное нутро и положите профитроли остывать на решетке перед тем, как собрать их снова.

Клецки (ньокки)

(Gnocchi)

Картофельные клецки с сыром

12 штук длиной 7 см

Подавайте эти восхитительные картофельные «колбаски» как горячее первое блюдо, как основное блюдо для ланча и ужина или на гарнир к жаркому, отбивным или стейкам.

ТЕСТО ДЛЯ КЛЕЦОК

2 чашки размятого в пюре отваренного картофеля

Сотейник с толстым дном

1 чашка теплого заварного теста

⅓ чашки тертого швейцарского сыра

Соль и перец

Поставьте сотейник на умеренно сильный нагрев, выложите в нее картофельное пюре и перемешивайте его, пока не появится легкая пленка на дне сотейника. Значит, избыточная влага выпарилась. Снимите кастрюлю с плиты и интенсивно подмешайте деревянной ложкой к картофелю заварное тесто, сыр и по вкусу соль и перец. Зачерпывая ложкой, выкладывайте порции смеси на присыпанную мукой доску и скатывайте «колбаски» диаметром 2½ см и длиной 6 см.

// ПРИПУСКАНИЕ ИЛИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ВАРКА

Положите ньокки на сковороду, слегка смазанную сливочным маслом, залейте кипятком слоем 4 см и посолите по вкусу. Поварите, не закрывая крышкой, чуть ниже точки закипания 15 минут – если вода закипит, клецки могут развалиться. Клецки готовы, когда они всплывут и станут свободно переворачиваться на поверхности. Извлеките их шумовкой и выложите на бумажное полотенце. (Вареные клецки можно держать несколько дней в холодильнике или заморозить.)

// ЗАВЕРШЕНИЕ БЛЮДА

Разогрейте духовку до 190 °C.

Уложите припущенные клецки на неглубоком лотке для запекания с толстым дном, густо смазанном сливочным маслом, посыпьте тертым сыром, побрызгайте растопленным маслом. Запекайте в верхней трети духовки 25 минут. Клецки должны хорошо прогреться и подрумяниться.

33 шоу
Карамельные десерты

Когда ложка карамельного заварного крема деликатно растворяется на твоем нёбе, жизнь кажется восхитительной. Нежная текстура крема, томительный вкус ванили и карамели и этот коричневый сироп, которого всегда немножко не хватает – все такое вкусное, что даже есть жалко. Карамель – это просто сахар и вода, сваренные вместе на сильном нагреве до состояния светло-коричневого сиропа. В двух последующих рецептах – классического заварного крема и карамелизованных ломтиков яблок – сначала по форме для выпечки разливают горячий сироп, а уж потом вливают смесь для крема. Когда десерт испечен и вынут из формы, он оказывается окутан в коричневый плащ карамели.

КАК КАРАМЕЛИЗОВАТЬ ФОРМУ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ИЛИ КРЕМАНКУ. Для формы на 6–8 чашек. В маленьком сотейнике с толстым дном доведите до кипения ½ чашки гранулированного сахара и 2½ ст. л. воды, держа сотейник за ручку и медленно его покручивая на горелке, пока сахар не растворится полностью. Потом прокипятите 2–3 минуты, часто поворачивая кастрюлю, чтобы сахарная смесь стала карамельно-коричневой. Немедленно вылейте горячую карамель в форму для выпечки и наклоняйте ее во все стороны, чтобы покрыть тонким слоем дно и бортики. Когда карамель станет тягучей, переверните форму на тарелку.

Перевернутый карамельный заварной крем в форме

(Crème Renversée au Caramel)
6–8 порций
5 крупных яиц
4 яичных желтка
Миска на 2½ л и проволочный венчик
¾ чашки сахарного песка

3¾ чашки молока, нагретого почти до кипения

Стручок ванили, разрезанный вдоль на 2 части и выдержанный 10 минут в горячем молоке, или 1½ ч. л. ванильного экстракта

Карамелизованная цилиндрическая форма объемом на 6 чашек или форма для выпечки глубиной 9 см

Лоток с кипящей водой

Разогрейте духовку до 180 ˚С.

Яйца и желтки взбейте в миске венчиком, постепенно добавляя сахар. Когда смесь сделается легкой и пенистой, добавляйте очень тонкой струйкой горячее молоко, продолжая взбивать массу венчиком. (Одновременно можно добавить ванильный экстракт.) Процедите смесь через частое сито в карамелизованную форму. Поставьте форму в лоток с кипящей водой и выпекайте в нижней трети разогретой духовки. Чтобы крем получился однородным, без комков, отрегулируйте нагрев так, чтобы вода в сковороде не закипала. Крем готовится около 40 минут. Он готов, когда погруженный в середину нож вынимается чистым.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Если крем подается теплым, поставьте его на 10 минут в лоток с холодной водой. Накройте форму с кремом горячей тарелкой, потом переверните их, чтобы выложить крем на тарелку.

Если крем подается холодным, остудите его при комнатной температуре, затем подержите в холодильнике несколько часов, потом выложите.

Яблочный заварной крем в форме

(Pommes en Belle Vue)

6–8 порций

10 чашек (1800 г) яблочных ломтиков без кожицы

½ чашки сахарного песка

2 ст. л. лимонного сока

¼ ч. л. корицы

⅓ чашки сливочного масла, растопленного

Большой и неглубокий лоток для запекания

Разогрейте духовку до 180 ˚С.

Обваляйте в лотке яблочные ломтики в сахаре, лимонном соке, корице и сливочном масле. Выпекайте 20–30 минут в горячей духовке, чтобы яблоки чуть смягчились и слегка

карамелизовались.

4 крупных яйца

1 яичный белок

¼ чашки рома или апельсинового сока

Большая миска

2-литровая карамелизованная цилиндрическая форма или форма для выпечки глубиной 9–10 см

Лоток с кипящей водой

Смешайте венчиком яйца, яичный белок и ром или апельсиновый сок до однородной массы. Положите в эту смесь яблочные ломтики и вылейте все в карамелизованную форму. Поставьте форму в лоток с кипящей водой и выпекайте в нижней трети горячей духовки 1½ часа (десерт немного отстанет от стенок). Выложите его, как описано в предыдущем рецепте. Подавайте горячим или холодным с нежно-взбитыми сливками или английским соусом.

Пралине

Карамелизированные орехи – грецкие, миндаль, фундук, пекан, арахис

2 чашки

1 чашка орехов с кожицей или без нее

Неглубокий лоток для запекания

1 чашка сахарного песка

⅓ чашки воды

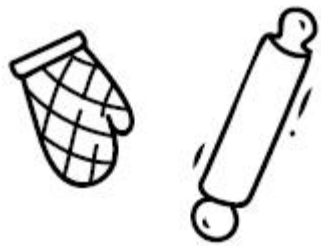
Мраморная доска или лоток, смазанные растительным маслом

Насыпьте орехи на сковороду ровным слоем и подсушите их 20–30 минут в духовке при 150 °С. Сырые, они размягчат пралине.

Из сахара и воды сварите карамель. Подмешайте орехи в горячий сироп, доведите до точки кипения (не кипятите!). Выложите смесь на смазанные растительным маслом мраморную доску или лоток. Приблизительно через 20 минут, когда масса остынет, разломайте ее на куски. Перемелите ее в блендере, кухонном комбайне или мясорубке либо потолките в ступке тяжелым пестиком.

Храните пралине в банке с плотно закрытой крышкой, а если погода влажная, то заморозьте. Используйте для посыпки десертов и мороженого, добавляйте в десертные кремы и соусы.

34 шоу
Как приготовить гуся



Многие гурманы предпочитают томленного под крышкой в духовке гуся жареному, ведь мясо получается более нежным и сочным, а томление в жидкости, при закрытой крышке, вытапливает больше жира, чем при запекании в открытом лотке. При тушении/томлении гуся вы можете взять какую угодно начинку, от привычного шалфея и хлебных крошек либо колбасок с каштанами до такого необычного сочетания, как чернослив и печеночный паштет. Выбирая гуся, обязательно проверьте, чтобы на этикетке было написано «молодой гусь для жарки» и чтобы его вес был не больше 5 кг. Большинство американских гусей продаются теперь замороженными. Для размораживания либо подержите гуся 2–3 дня в холодильнике, не снимая пластиковой обертки, либо разверните и положите на несколько часов в раковину с холодной водой и, как только сможете, вытащите из него упаковку с потрохами.

ТУШЕННЫЙ В ДУХОВКЕ ГУСЬ С ЧЕРНОСЛИВОМ
(Oie Braisee aux Pruneaux)
8 порций

// НАЧИНКА ИЗ ЧЕРНОСЛИВА И ПЕЧЕНИ
40–50 штук крупного чернослива
Гусиная печень, измельченная
2 ст. л. мелко порубленного лука-шалота или зеленого лука
1 ст. л. (15 г) сливочного масла
⅓ чашки портвейна
½ чашки (110 г) фуа-гра или консервированного

печеночного паштета

По щепотке ямайского перца и тимьяна

Соль и перец (душистый)

3–4 ст. л. сушеных белых хлебных крошек

Положите чернослив в кипящую воду и подержите его 5 минут, до мягкости. Как можно аккуратнее выньте косточки. Обжарьте гусиную печенку и зеленый лук на горячем сливочном масле 2 минуты; выложите в миску. Быстро уварите в сотейнике портвейн до 1 ст. л.; добавьте к печенке и луку. Туда же подмешайте фуа-гра или консервированный паштет (душистый), ямайский перец и тимьян, а также соль и перец по вкусу. Если масса получилась недостаточно плотная для начинения чернослива, подмешайте ложка за ложкой хлебные крошки. Положите по ½ ч. л. начинки в каждый плод чернослива.

// ОБРАБОТКА И ОБЖАРИВАНИЕ ГУСЯ

Гусь, готовый к жарке, около 4 кг

1 ст. л. соли

Глубокий лоток для запекания

Вырежьте грудную кость (для облегчения нарезки после приготовления), отрубите последний сегмент крыльев и удалите жир из полости гуся. Натрите полость солью, неплотно набейте черносливом и свяжите крылья и ножки кулинарной ниткой. Наколите кожу по бокам грудки, на бедрышках и спинке с промежутками 1–2 см. Положите гуся в лоток и обжаривайте под умеренно горячим грилем 15 минут, часто поворачивая и по мере необходимости сливая из лотка скапливающийся жир.

// ТУШЕНИЕ ГУСЯ

Приблизительное время приготовления: 2 часа 20–30 минут

Шея гуся, кончики крыльев, потроха и сердце

По ½ чашки моркови и лука, нарезанных кружочками

2 ст. л. гусиного жира

Закрытая жаровня, большая, чтобы вместить гуся

½ чашки муки

2 чашки красного вина («Божоле», «Медок» или красное калифорнийское)

Соль

1 ст. л. шалфея

2 зубчика чеснока

4–6 чашек говяжьего бульона

Разогрейте духовку до 180 °C.

Порубите потроха на куски длиной в 2–3 см, обсушите и обжарьте с овощами на горячем гусином жире в гусятнице на

умеренно сильном нагреве. Убавьте огонь, добавьте муку и, помешивая, слегка подрумяньте ее, 3 минуты. Снимите с нагрева, подмешайте вино. Посолите гуся и положите в гусятницу на бок. Добавьте шалфей, чеснок и столько говяжьего бульона, чтобы он закрывал половину гуся. Доведите до слабого кипения, накройте крышкой и поставьте в нижнюю треть горячей духовки. Регулируйте нагрев, чтобы бульон лишь слабо кипел. Через 1 час поверните гуся на другой бок, а через 2 часа на спинку.

Гусь готов, когда кости ножек слегка движутся в суставах, а при прокалывании кончиком ножа самой мясистой части ножки выделяется бледно-желтый сок. Не пережарьте.

// ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА И ПОДАЧА К СТОЛУ

Извлеките гуся из гусятницы, дайте стечь жидкости. Гуся положите на горячее блюдо. Разрежьте и удалите нитки. Снимите ложкой как можно больше жира с бульона; у вас получится несколько чашек гусиного жира. Жир можно приберечь для жарки картофеля, цыпленка или для того, чтобы поливать им жаркое. 4 чашки бульона процедите сквозь сито в сотейник и еще раз снимите жир. Нагрейте до слабого кипения, снимите пену и проверьте соус на вкус, при необходимости добавьте приправы. Слегка полейте соусом гуся, остальное вылейте в нагретый соусник.

Подавайте гуся с тушеным луком и каштанами либо с брюссельской капустой и картофельным пюре, а также с красным бургундским вином.

35 шоу
Каштаны к столу

Когда-то каштаны украшали все восточное побережье США от штата Мэн до Флориды. Некоторые красавцы достигали высоты 30 метров, а их стволы могли обхватить лишь несколько человек. Но в начале прошлого века на них напал беспощадный грибок, и через тридцать лет все американские каштаны погибли. К счастью, их сородич до сих пор процветает в Европе, откуда в конце осени и в зимние месяцы к нам привозят свежие каштаны. Много веков каштаны кормили людей и не только как орехи. Их также высушивали и мололи в муку. Каштаны вкусны в любом виде – тушеные, глазированные или в виде пюре как гарнир к индейке, гусю или свинине. Когда заканчивается сезон свежих каштанов, можно покупать консервированные. Ниже приводятся рецепты тех и других, в том числе быстрый и симпатичный десерт из консервированных каштанов.

ОБРАБОТКА СВЕЖИХ КАШТАНОВ. С бока каждого каштана срежьте тонкую полоску кожуры. Положите их в сотейник с холодной водой, чтобы уровень воды был выше поверхности каштанов на 3 см. Доведите до кипения, покипятите 1 минуту на слабом нагреве и уберите с плиты. Немедленно вынимайте каштаны шумовкой, по 3 штуки одновременно. Маленьким ножом счистите кожуру и коричневую кожицу внутри, в том числе в складках ореха. Отложите в сторону все орехи, с которых не счищается кожица; положите их в кипящую воду, прокипятите 1 минуту, потом очистите один за другим. (Каштаны должны быть горячими, чтобы легко чиститься.)

Приготовление свежих каштанов

(Как овощной гарнир)

Положите очищенные каштаны в сотейник и залейте говяжьим бульоном, цельным или пополам с водой. Уровень бульона должен быть на 2½ см выше каштанов. Завяжите в марлю 2 стебля сельдерея, 1 лавровый лист, ½ ч. л. тимьяна и 6 веточек петрушки (на 1 кг очищенных каштанов), положите в кастрюлю и доведите до слабого кипения. Варите, не накрывая крышкой, на очень медленном нагреве 40 минут, подливая при необходимости бульон, чтобы он покрывал каштаны. Каштаны готовы, когда они едва мягкие (попробуйте один на вкус). Не переварите, иначе каштаны превратятся в неприятную кашицу. Держите каштаны в бульоне.

Консервированные каштаны

(Как овощной гарнир)

Такой же говяжий бульон, травы и овощи, как в предыдущем рецепте. Доведите их до слабого кипения и варите на медленном нагреве 20–30 минут. Выложите в другой сотейник одну или пару банок «цельных, без вкусовых добавок» (натуральных) каштанов, доведите до слабого кипения, слейте жидкость, а каштаны положите в ароматный бульон. Нагрейте до слабого кипения, поварите на медленном огне 5 минут, потом снимите с плиты и оставьте каштаны в горячей жидкости на 30 минут, чтобы они пропитались ее ароматами. Потом достаньте их из бульона. Они готовы к использованию в следующих рецептах.

Глазированные каштаны

(Как украшение блюда)

4 чашки приготовленных каштанов

¾ чашки жидкости (бульон из-под каштанов или бульон с сухим портвейном или мадерой)

1½ ст. л. аррорута или крахмала в маленькой миске

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

Постепенно подливая жидкость, смешайте ее с крахмалом, чтобы получилась однородная кашица. Вылейте в широкий сотейник или утятницу и, помешивая, подержите на медленном нагреве 2 минуты. Добавьте обсушенные приготовленные каштаны. Несколько минут прогревайте каштаны, встряхивая сотейник и при необходимости подливая жидкость. Снимите с

плиты, подмешайте сливочное масло и встряхните, чтобы каштаны покрылись глазурью из масляного соуса. Подавайте к столу немедленно.

Пюре из каштанов

(Как овощной гарнир)

Приготовьте свежие или консервированные каштаны, как указано в предыдущих рецептах. Слейте жидкость. Измельчите каштаны в пюре с помощью сита или кухонного комбайна. Подлейте в пюре несколько ложек бульона, чтобы густота каштанов стала как в картофельном пюре. Подмешайте по вкусу несколько ложек сливочного масла и/или сливок (2–3 ложки на чашку), соль и перец. Отставьте кастрюлю в сторону, не накрывая крышкой.

Разогревайте пюре над слабо кипящей водой, часто помешивая, пока масса не прогреется. На это уйдет полчаса, если пюре хранилось в холодильнике.

Десерт из каштанов и шоколада в форме

(Palissade aux Marrons)

8–12 порций

2 банки по 500 г цельных (натуральных) каштанов

225 г мягкого несоленого сливочного масла

1⅓ чашки (250 г) рубленого темного (55 %) шоколада, растопленного вместе с ¼ чашки кирша или рома и 1 ст. л. ванильного экстракта

½—¾ чашки сахарного песка, расплавленного с 3 ст. л. портвейна, 3 ст. л. крепкого кофе и ⅛ ч. л. соли

Цилиндрическая форма на 6 чашек высотой 8–10 см

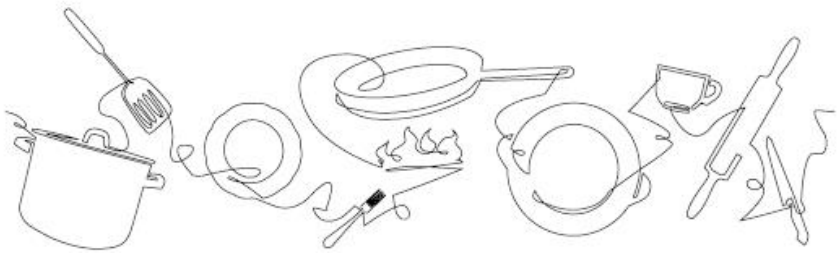
12 штук сахарного печенья в форме «пальчиков» или языков/полосок

2–3 чашки жирных сливок

Вылейте 2 банки каштанов в сотейник, доведите до кипения, слейте жидкость и измельчите каштаны в пюре в большой чаше кухонного комбайна или с помощью овощной мельницы. Подмешайте сливочное масло, расплавленный шоколад и сахарный сироп.

Выстелите вощеной бумагой дно цилиндрической формы. Выложите в нее слой каштановой смеси толщиной 2½ см,

стараясь оставить чистыми стенки. Потом выложите стенки сахарными печеньями, ставя их вертикально, как колонны (каштановая смесь удержит их на месте). Заполните посуду оставшейся каштановой смесью, накройте вощеной бумагой и охладите, 6 часов или ночь либо 2–3 дня). Перед подачей к столу проведите ножом между печеньем и стенками посуды и, перевернув ее, выложите десерт на тарелку. К десерту подайте взбитые сливки и (по желанию) бутылку полусухого шампанского или сотерна.



38 шоу
Петух в вине (Coq au Vin)

«Петух в вине» (Кок-о-ван), пожалуй, самое известное из французских блюд, приготовленных из курятины, и уж, конечно, самое вкусное. Насыщенный красный винный соус, нежный гарнир из лука и грибов, восхитительные кусочки обжаренного цыпленка – все это незабываемо. Это блюдо идеально подходит для приема гостей, ведь вы можете его приготовить заранее, за день-другой. Оно становится даже лучше, когда настоится и все составляющие пропитаются ароматами друг друга.

Петух в вине

Цыпленок в красном вине с луком, грибами и грудинкой
4–6 порций

// БЕКОН
100–120 г нежирной копченой грудинки
Жаростойкая кастрюля диаметром 25 см или электросковорода
2 ст. л. растительного масла

Срежьте кожу и нарежьте грудинку на полоски длиной 3 см и шириной 5 мм. Поварите 10 минут в 2 л воды, откиньте на сито, ополосните холодной водой и обсушите. Медленно обжарьте в кастрюле на растительном масле. (Если используете электросковороду, установите температуру на 125 °C.) Когда

бекон чуть подрумянится, выложите его в тарелку, оставив жир в кастрюле.

// ОБЖАРИВАНИЕ ЦЫПЛЕНКА

Цыпленок для жарки, 1300–1500 г, разделанный на куски

½ ч. л. соли

⅛ ч. л. перца

¼ чашки коньяка

Тщательно обсушите цыпленка на полотенце. Обжарьте со всех сторон на горячем жире из-под грудинки (190 °С). Посыпьте цыпленка солью и перцем, верните грудинку в кастрюлю с курицей, накройте крышкой и потомите на медленном нагреве (150 °С) 10 минут, перевернув куски курицы один раз. Потом снимите крышку, влейте коньяк и подожгите его спичкой. Несколько секунд встряхивайте кастрюлю, пока пламя не погаснет.

// ТУШЕНИЕ В КРАСНОМ ВИНЕ

3 чашки бургундского, кьянти или красного калифорнийского вина

1–2 чашки говяжьего бульона

1 ст. л. томатной пасты

2 толченых зубчика чеснока

¼ ч. л. тимьяна

1 лавровый лист

Налейте вино в кастрюлю и добавьте ровно столько бульона, чтобы едва покрыть цыпленка. Подмешайте томатную пасту, чеснок и приправы. Доведите до слабого кипения, затем накройте крышкой и потомите на медленном нагреве 30 минут, до тех пор, пока мясо цыпленка не станет мягким, если проткнуть его вилкой.

// ЛУКОВИЦЫ

12–24 мелких белых луковиц

Соль по вкусу

1–2 ст. л. растительного масла

Пока готовится цыпленок, положите луковицы в кипящую воду, снова доведите до кипения и поварите 1 минуту. Достаньте луковицы из воды, срежьте оба их конца, очистите шелуху и сделайте на корневом конце глубокий надрез крест-накрест маленьким ножом (чтобы луковица не развалилась при варке). Нагрейте на сковороде растительное масло и обжаривайте луковицы несколько минут, помешивая, чтобы они слегка подрумянились. Луковицы подрумянятся неравномерно.

Подлейте воды, чтобы она доходила до середины луковиц, и всыпьте ¼—½ ч. л. соли, накройте сковороду крышкой и потомите на медленном нагреве 25–30 минут. Луковицы должны легко протыкаться ножом.

// ГРИБЫ

250 г свежих грибов

1 ст. л. сливочного масла

½ ст. л. растительного масла

Подрежьте ножки грибов, отделите ножки от шляпок, быстро промойте ножки и шляпки в холодной воде и обсушите на полотенце. Разрежьте шляпки на четыре части, а ножки нарежьте под углом на кусочки размером с кусочки шляпок. Нагрейте в сковороде сливочное и растительное масло. Когда оно забурлит, положите грибы и обжаривайте на сильном нагреве 4–5 минут, чтобы они слегка подрумянились.

// СОУС И ПОДАЧА К СТОЛУ

3 ст. л. муки

2 ст. л. мягкого сливочного масла

Когда цыпленок будет готов, слейте жидкость в другой сотейник. Снимите жир с поверхности и уварите, если необходимо, жидкость, чтобы усилить вкус. Должно остаться около 2¼ чашки. Потом снимите кастрюлю с плиты. Смешайте в блюдце сливочное масло и муку; введите их в варочную жидкость венчиком и интенсивно размешайте. Доведите, помешивая, до слабого кипения и поварите минуту-другую, чтобы соус загустел. Выложите в соус луковицы и грибы и поварите минуту, чтобы соединить вкусовые оттенки. Пробуйте соус, добавляя при необходимости соль или перец. Потом полейте соусом курицу. (Цыпленка можно теперь разогреть для подачи к столу, а можно остудить совсем, накрыть и положить в холодильник на день-другой.)

Очень внимательно пробуйте на вкус соус – достаточно ли приправ.

Незадолго до подачи к столу доведите блюдо почти до кипения, поливая цыпленка соусом. Накройте крышкой и подержите на слабом нагреве 4–5 минут, чтобы цыпленок прогрелся. (Не передержите!)

Подавайте угощение из кастрюли или положите цыпленка на горячее блюдо и украсьте веточками петрушки.

К цыпленку в вине можно подать картофель, сдобренный петрушкой, рис или лапшу; зеленый горошек со сливочным маслом или зеленый салат; горячий французский хлеб. И то же самое красное вино, в котором вы готовили блюдо.

39 шоу
Кассуле
Французская тушеная фасоль

Кассуле – насыщенное блюдо из тушеной фасоли с разнообразными видами мяса. Это такой же символичный рецепт для Юго-Западной Франции, как и копченые бобы в Новой Англии. В нашем рецепте мы не пытаемся его упростить, так как приготовление настоящего кассуле – процесс долгий. Его можно сварить за один день, но лучше делать это без спешки по частям за два или даже три дня. По рецепту требуются запеченная свиная вырезка, тушенная в вине лопатка барашка, домашние колбаски, фасоль, тушенная со свиной шкуркой, свежим беконом или соленой грудинкой, и ароматные овощи. Мясо нарезают на порционные куски и укладывают в жаропрочную кастрюлю вместе с фасолью и смесью разных бульонов, потом все запекают 1 час в духовке, чтобы соединить все вкусовые оттенки.

Каждый или все шаги, ведущие к финальному сбору блюда, можно выполнять в разное время. Собранный воедино кассуле можно поставить в холодильник и запечь в духовке через один или два дня.

Кассуле

(Cassoulet)

Фасоль, тушенная со свининой, бараниной и колбасками

10–12 порций

// ФАСОЛЬ

8-литровая кастрюля с толстым дном с 5 л бурно кипящей воды

5 чашек (1 кг) сушеной белой фасоли (крупной или мелкой)

250 г свежей или соленой свиной шкурки

500 г нежирной соленой свиной грудинки, припущенной в течение 10 минут в 2 л воды

Сотейник с толстым дном

1 чашка ломтиков лука

Большой букет трав, завязанный в чистую марлю: 8 веточек петрушки, 4 неочищенных зубчика чеснока, 2 бутона гвоздики, ½ ч. л. тимьяна и 2 лавровых листа

Соль

Положите фасоль в кастрюлю с кипящей водой. Снова быстро доведите до кипения и поварите 2 минуты. Снимите с плиты и оставьте фасоль на 1 час. Тем временем положите в сотейник свиную шкурку, налейте 1 л воды, доведите до кипения и поварите 1 минуту. Слейте воду, обдайте шкурку холодной водой и повторите процесс. Потом разрежьте шкурку ножницами на полоски шириной 6 мм, а полоски на маленькие треугольники. Опять положите их в кастрюлю, налейте 1 л воды и поварите на очень медленном огне 30 минут. Отставьте кастрюлю в сторону.

После того как фасоль простоит 1 час и разбухнет, положите к ней в кастрюлю грудинку, лук, марлю с травами и свиную шкурку вместе с бульоном. Доведите до слабого кипения, снимите пену и варите на медленном нагреве, без крышки, 1½ часа, пока фасоль не станет чуть мягкой. При необходимости подливайте кипяток, чтобы фасоль была покрыта слоем бульона. К концу варки посолите фасоль по вкусу. Оставьте фасоль в бульоне.

// СВИНИНА

1200 г свинины без костей (вырезка или лопатка); лишний жир срезать

Запекайте свинину до внутренней температуры мяса 80 °C. Отставьте сковороду в сторону, приберегите мясные соки.

// БАРАШЕК

1200 г бараньей лопатки без костей

3–4 ст. л. растительного масла

Жаростойкая кастрюля с толстым дном или большая сковорода

500 г расколотых костей барашка

2 чашки мелко порубленного лука

4 толченых зубчика чеснока

6 ст. л. томатной пасты

½ ч. л. тимьяна

2 лавровых листа

2 чашки сухого белого вермута

3 чашки говяжьего бульона

1 чашка воды

Соль и перец

Разрежьте баранину на куски по 5 см, хорошо обсушите и обжаривайте по несколько кусков одновременно на очень горячем масле в жаростойкой кастрюле или большой сковороде. Выложите мясо в другую посуду, обжарьте кости, выложите их и слегка обжарьте лук. Удалите жир от обжарки из кастрюли, верните в кастрюлю мясо и кости, добавьте к ним чеснок, томатную пасту, тимьян, лавровый лист, вино и бульон. Доведите до слабого кипения, слегка посолите, накройте крышкой и варите на медленном нагреве 1½ часа. Выбросьте кости и лавровый лист, снимите жир и добавьте по вкусу соль и перец.

// ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ

450 г (2 чашки) фарша из нежирной свинины

150 г (⅔ чашки) свежего свиного жира, пропущенного через мясорубку

2 ч. л. соли

⅛ ч. л. перца

Большая щепотка ямайского душистого перца

⅛ ч. л. измельченного лаврового листа

Толченый зубчик чеснока, небольшой

По желанию: ¼ чашки коньяка или арманьяка и/или 1 маленький измельченный трюфель и сок из банки

Интенсивно смешайте вместе все ингредиенты; сформуйте котлеты диаметром 5 см и толщиной чуть больше 1 см. Слегка обжарьте на сковороде и обсушите на бумажном полотенце.

// ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

2 чашки сухих белых хлебных крошек

½ чашки мелко порубленной петрушки

8-литровая жаростойкая кастрюля или форма для запекания высотой 12–15 см

Достаньте из кастрюли фасоль, выбросьте букет трав и нарежьте соленую свинину на ломтики толщиной 6 мм. Бульон из-под фасоли сохраните. Жареную свинину нарежьте на куски по 4–5 см. Положите слой фасоли на дно чистой кастрюли или формы для запекания. Накройте слоем баранины, свинины, кусочков соленой грудинки и котлет. Повторите слои фасоли и мяса, закончив слоем котлет. Влейте мясные соки от барашка, запеченной свинины и столько бульона от варки фасоли, чтобы чуть покрыть последний слой фасоли. Смешайте хлебные крошки и петрушку, посыпьте ими фасоль и котлеты. Сверху разложите кусочки жира или сливочного масла. Теперь все готово для окончательного приготовления блюда. Отставьте кастрюлю в сторону или поставьте ее в холодильник.

// ЗАПЕКАНИЕ

Разогрейте духовку до 200 ˚С.

Доведите кастрюлю до слабого кипения на плите, потом поставьте в верхнюю треть горячей духовки. Примерно через 20 минут, когда верх блюда слегка запечется, убавьте нагрев до 180 ˚С. Разбейте ложкой корочку из крошек и смешайте ее с фасолью. Черпая ложкой жидкость, равномерно поливайте всю поверхность блюда; повторите несколько раз, по мере образования корочки, но последнюю корочку оставьте целой перед подачей к столу. Если жидкость слишком загустеет, добавьте несколько ложек бульона из-под фасоли. Кассуле запекается около 1 часа.

// ДРУГИЕ ВАРИАНТЫ МЯСА

Жаренные или тушенные в духовке гусь, утка, индейка по-итальянски или куропатка; свиная рулька и телячья голяшка; краковская колбаса; купаты. Все эти виды мяса можно добавить к рецепту или что-то в нем заменить, но, если вы хотите приготовить хороший кассуле, постарайтесь придерживаться рецепта.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Блюдо тяжелое и сытное, и его лучше подавать в холодную погоду и в середине дня. Первым блюдом сделайте прозрачный суп или устрицы; к кассуле подайте зеленый салат и насыщенное сухое вино, белое или розовое. На десерт фрукты, а после обеда – прогулка быстрым шагом.

40 шоу
Авантюра с овощами
Тушенный в духовке салат-латук и тушеная квашеная капуста

Обычный огородный латук превратится в восхитительное неординарное блюдо, если его потушить, как это делают французы, с различными приправами. И если вы никогда прежде не любили тушеную квашеную капусту, теперь вы станете без ума от нее, если приготовите ее по нашему рецепту. Тушение означает длительное и медленное приготовление, при котором все продукты в блюде обмениваются своими вкусовыми свойствами. Однако этот процесс начинается лишь после того, как овощ становится достаточно мягким и способным вбирать в себя все вкусное и ароматное, что его окружает. Вы можете потушить латук или квашеную капусту за несколько часов или даже за день до подачи к столу; подобно хорошему рагу, оно окажется еще вкуснее, когда его разогреют.

ТУШЕНЫЙ САЛАТ-ЛАТУК

(Laitues Braisées)

Зеленый овощной гарнир к стейкам, отбивным, ростбифу, телятине или цыпленку

На порцию: 2 средних кочана салата «Бостон»; 1 головка белого цикория

// ПРОМЫВКА

Подрежьте ножку латука и удалите увядшие листья. Держа

кочан за ножку, прополощите его, опуская несколько раз в миску с холодной водой, чтобы удалить всю грязь.

// БЛАНШИРОВАНИЕ
Большая кастрюля с 7–8 л кипящей воды
1½ ч. л. соли на 1 л воды
Соль и перец

Положите 2–3 кочана промытого салата в кипящую воду и медленно покипятите, не накрывая кастрюлю крышкой, 3–5 минут, пока салат не пожухнет. Потом опустите потерявшие упругость кочаны в холодную воду. Продолжайте бланшировать подобным образом остальной салат. Один за другим отожмите кочаны обеими руками, осторожно, но крепко, чтобы убрать как можно больше воды. Большие кочаны разрежьте вдоль на 2 части; маленькие оставьте целыми. Посыпьте солью и перцем. Сверните кочаны пополам и еще раз пополам, чтобы получились треугольники.

// ТУШЕНИЕ
Для 6 головок белого цикория; 12 кочанов салата «Бостон»
Жаростойкая кастрюля с крышкой диаметром 30 см
6 толстых ломтиков бекона (до этого припустите их в течение 10 минут в 2 л воды и обсушите)
2 ст. л. (30 г) сливочного масла
½ чашки ломтиков лука
½ чашки ломтиков моркови
По желанию: ½ чашки сухого белого вермута
2 чашки говяжьего бульона
Средний букет трав: 4 веточки петрушки, ¼ ч. л. тимьяна и лавровый лист, завязанные в чистую марлю
Разогрейте духовку до 170 °C.
В кастрюле слегка подрумяньте бекон на сливочном масле, 1–2 минуты. Выложите бекон, положите вместо него лук с морковью и пассеруйте на медленном огне 8–10 минут, до мягкости и без изменения цвета. Выложите половину овощей, на остальные кусочки лука с морковью разложите кочаны или головки салата, накройте овощами и беконом. Налейте в кастрюлю вермут (по желанию) и столько бульона, чтобы салат был едва покрыт. Доведите до слабого кипения, накройте овощи куском вощеной бумаги, а кастрюлю крышкой и запеките блюдо на среднем уровне горячей духовки. Латук должен очень медленно тушиться – около 2 часов в еле кипящем бульоне. (На этом шаге можно остановиться и разогреть овощи перед тем, как продолжить

приготовление блюда.)

// ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА И ПОДАЧА К СТОЛУ

Горячее сервировочное блюдо

1 ч. л. крахмала, смешанная с 1 ст. л. вермута или холодного бульона

1 ст. л. (15 г) сливочного масла

Выложите салат на блюдо. Если необходимо, быстро уварите жидкость до ½ чашки. Снимите с нагрева. Венчиком подмешайте крахмальную смесь к жидкости, доведите до слабого кипения и поварите, помешивая, 2 минуты. Снова снимите с нагрева, добавьте сливочное масло, полейте салат и подавайте.

Тушеная квашеная капуста по-эльзасски

(Choucroute Braisée a l'Alsacienne)

К утке, гусю, фазану, свинине, окороку или колбаскам

2 кг или 5 чашек квашеной капусты 6 порций

// ПРОМЫВКА

Слегка отожмите квашеную капусту и положите в большую миску с холодной водой на 15–20 минут. Воду меняйте 3 раза. Потом слейте воду. Капусту отожмите маленькими порциями как можно сильнее и разберите руками на пряди.

// ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

250 г бекона, нарезанного толстыми ломтиками

Жаростойкая кастрюля с крышкой на 2½—3 л

3 ст. л. очищенного гусиного или свиного жира или растительного масла

½ чашки моркови, нарезанной ломтиками

1 чашка лука, нарезанного ломтиками

Нарежьте бекон на куски длиной 5 см, поварите 10 минут в 2 л воды, достаньте и обсушите. В кастрюле медленно обжарьте бекон с овощами на жире или растительном масле 10 минут, без изменения цвета. Добавьте капусту, перемешайте ее с овощами и жиром, накройте кастрюлю крышкой и потомите на слабом нагреве 10 минут.

// ТУШЕНИЕ

4 веточки петрушки, 1 лавровый лист, 6 горошин перца и, если есть, 10 ягод можжевельника, завязанные в чистую

марлю

По желанию: 1 чашку сухого белого вина или ¾ чашки сухого белого вермута

3–4 чашки куриного бульона

Соль

Разогрейте духовку до 170 ˚С.

Положите в капусту марлю с петрушкой и специями. Налейте вина (по желанию) и столько куриного бульона, чтобы он лишь немного покрыл капусту. Доведите до слабого кипения, слегка посолите, накройте капусту куском вощеной бумаги, а кастрюлю крышкой и поставьте на средний уровень горячей духовки. Капуста должна тушиться очень медленно, почти 4 часа, и ко времени готовности вобрать в себя всю жидкость. (Капусту можно потушить заранее, дать остыть без крышки, потом накрыть крышкой и поставить в холодильник.)

Тушеная квашеная капуста с разными видами мяса

(Choucroute Garnie)

На 6 порций

Классическое сочетание – это свиные отбивные и колбаски (краковская или купаты), по-итальянски обжаренные в сковороде на горячем жире. Их добавляют за ½ часа до готовности тушеной квашеной капусты. В последние 5 минут пребывания капусты в духовке на нее можно положить тонкие ломтики ветчины. Подавайте к столу с вареным картофелем и сухим белым вином или пивом.

41 шоу
Слоеное тесто
Приготовление французского слоеного теста; слоеный пирог с сыром «Рокфор»

Французское слоеное тесто – это тонкие, как бумага, слои теста, разделенные тонкими слоями сливочного масла. В духовке слои теста увеличиваются в объеме, и пирог поднимается. При правильном приготовлении слоеное тесто легкое как пух и нежное. Из него изготавливают тарталетки для разных начинок, волованы, круассаны, пирожные «Наполеон», слоеные пирожки и печенье.

Французское слоеное тесто

(Pâte Feuillettée)
Для двух корзинок из теста по 40 см

// ЗАМЕС ТЕСТА
⅓ чашки сливочного масла
3 чашки пшеничной муки «мгновенного смешивания»
Миска
2 ч. л. соли, растворенные в ¾ чашки холодной воды
2 ст. л. холодной воды (или больше по необходимости)

Силиконовой лопаточкой смешайте в миске муку и масло. После этого добавьте соленую воду, настойчиво прижимая массу сначала лопаточкой, потом пальцами. Добавляйте еще воды по каплям, пока не получится крутое, но пластичное тесто. Стараясь мять как можно меньше, вымесите ровную лепешку теста диаметром 15 см. Заверните его в вощеную бумагу и положите на

1 час в холодильник.

// «УПАКОВКА» СЛИВОЧНОГО МАСЛА В ТЕСТО
220 г несоленого сливочного масла, охлажденного

Перед тем как перейти к следующей ступени рецепта, подавите скалкой сливочное масло, затем разомните тыльной частью ладони, чтобы в масле не осталось комочков. Масло должно быть холодным, но пластичным. Сделайте из него квадрат размером 12 см.

Раскатайте тесто в круг диаметром 25 см, положите на середину сливочное масло, загните края круга теста так, чтобы полностью накрыть масло. Не натягивайте тесто на края масляного квадрата. Крепко прижмите тесто сверху и защипите пальцами.

// ПЕРВЫЙ ПОВОРОТ
Слегка присыпьте мукой доску и поверхность теста. Быстро и равномерно раскатайте тесто в ровный прямоугольник размером 15×40 см. Часто приподнимайте тесто и посыпайте доску и верх теста мукой, чтобы оно не прилипало.

Потом, словно вы складываете лист бумаги для того, чтобы положить его в почтовый конверт, поднимите нижний (узкий) край теста и загните его на треть листа. Поднимите верхний край и загните вниз, чтобы он соприкоснулся с новым нижним краем, образовавшимся на сгибе. В итоге получатся три ровных слоя теста.

// ВТОРОЙ ПОВОРОТ
Поверните тесто, чтобы верхний край верхнего слоя оказался справа; раскатайте в прямоугольник, как и в первый раз, и опять сложите в три слоя. Заверните в большой лист вощеной бумаги, потом положите в пластиковый пакет или влажное полотенце и охладите в течение 1 часа в холодильнике.

// ТРЕТИЙ И ЧЕТВЕРТЫЙ ПОВОРОТЫ
Таким же образом сделайте еще два поворота и опять заверните и охладите тесто 1 час.

// ПЯТЫЙ И ШЕСТОЙ ПОВОРОТЫ
Выполните два последних поворота, потом дайте тесту отдохнуть в холодильнике как минимум два часа или ночь, прежде чем его раскатывать и формовать. Такое тесто может лежать несколько дней в холодильнике; его можно и заморозить.

(*Примечание*: работайте с тестом как можно быстрее, чтобы масло не размягчалось. Если тесто стало мягким и с ним трудно управляться, сразу остановитесь и охладите его. Если тесто кажется резиновым (тугим) и трудно раскатывается либо сжимается после раскатывания, тоже остановитесь; заверните его и охладите. Если тесто слишком холодное, оставьте его при комнатной температуре, пока масло вновь не обретет пластичность.)

Слоеный пирог с сыром «Рокфор»

(Feuillettée au Roquefort)
Первое блюдо или основное блюдо на ланч
Пирог размером 40 см 8 порций

Слоеное тесто (половина от предыдущего рецепта)
225 г сыра «Рокфор»
Около⅔ чашки густого сливочного соуса
Яичная глазурь (1 яйцо, взбитое с 1 ч. л. воды)

Раскатайте слоеное тесто в прямоугольник длиной 40 см и шириной 20 см. Разрежьте пополам вдоль и положите половину в холодильник. Раскатайте другую половину, чтобы расширить ее на 5–7 см. (Ее толщина должна быть 2 мм.) Сполосните холодной водой противень и стряхните избыток воды. Загните тесто в нескольких местах, чтобы было легче его поднять. Разверните его на противне. Наколите вилкой 10-сантиметровую полосу по центру с промежутками 6 мм, чтобы низ теста не поднимался при выпечке.

Нарежьте сыр «Рокфор» на длинные, узкие полоски и уложите их по центру теста, оставляя вокруг край в 2½ см. Намажьте сверху сливочным соусом. Заверните край теста на сырную начинку со всех четырех сторон.

Смажьте холодной водой повернутые края теста, полностью накройте прямоугольник второй половиной теста (из холодильника) и крепко защипите пальцами 2 слоя теста. Положите на 1 час в холодильник. Разогрейте духовку до 220 °С. Смажьте верх пирога яичной глазурью. Потом проведите по глазури зубцами вилки. Выпекайте пирог 20 минут при 220 °С; убавьте нагрев до 180 °С и подержите пирог в духовке еще 30 минут.

Подавайте сырный пирог горячим с белым бургундским или розовым вином. Если это основное блюдо на ланч или ужин,

подайте к нему зеленый или смешанный овощной салат.

42 шоу
Еще о слоеном тесте
Кондитерская мука; волованы и слоеные пирожки

Французское слоеное тесто, замечательное тесто, из которого можно испечь волованы, «турноверы» (полукруглые или треугольные пирожки с начинкой) и другие деликатесы, трудно приготовить из обычной универсальной пшеничной муки, какую мы используем дома. Ведь, прежде чем испечь пирожок или что-либо еще, тесто для него нужно раскатать шесть раз особым образом. В обычной муке много глютена, и это означает, что тесто из него быстро делается тугим, «резиновым» и непослушным. Мука с низким содержанием глютена, какую используют французы, больше годится для слоеного теста. Во Франции ее называют «кондитерская». Она делается из мягкой пшеницы, продается в мешках, не в коробках. Не путайте «кондитерскую» муку с «улучшенной». Если смешать ⅔ кондитерской муки и ⅓ универсальной, получится то, что нам нужно. Правда, кондитерскую муку еще придется поискать, так как спрос на нее невелик, либо специально где-то заказать.

ПРИМЕЧАНИЕ: уже после того, как вышло первое издание этой книги, мы обнаружили, что сочетание из 1 части простой белой кондитерской муки и 3 частей универсальной муки

идеально годится для слоеного теста.

Слоеное тесто

(Pâte Feuillettée)

Французское слоеное тесто из кондитерской муки

Для 1 волована 18 × 20 см и 3–4 тарталеток-корзиночек; или для 8 тарталеток-корзиночек диаметром 7 см и 8 тарталеток-корзиночек по 5 см для закусок.

// ЗАМЕС ТЕСТА

1 чашка обычной универсальной муки и 3¾ чашки кондитерской муки (просеивайте прямо в мерную чашку и смахивайте лишнее)

Миска

6 ст. л. охлажденного несоленого сливочного масла

2 ч. л. соли, растворенные в ¾ чашки очень холодной воды (по необходимости добавьте еще воды по каплям)

Насыпьте муку в миску, положите сливочное масло и быстро перетрите их сложенными пальцами или кондитерским блендером до консистенции крупного мокрого песка. Быстро подмешайте воду, добавляя ее по каплям и крепко сжимая ладонью тесто. Тесто должно быть крутым, но эластичным. Быстро сформуйте из него лепешку диаметром 15 см, стараясь мять как можно меньше. Заверните в вощеную бумагу и остудите 30–40 минут. Потом раскатайте из него круг диаметром 25 см.

// УПАКОВКА СЛИВОЧНОГО МАСЛА В ТЕСТО

220 г несоленого сливочного масла, охлажденного

Подавите скалкой и разомните сливочное масло, чтобы в нем не осталось комочков. Масло должно быть холодным, но пластичным. Сделайте из него квадрат со стороной 12 см и положите на середину круглого пласта теста. Загните края теста так, чтобы полностью накрыть масло. Защипните края пальцами.

// ПОВОРОТЫ С 1-го ПО 6-й

Слегка присыпьте мукой доску и поверхность теста. Быстро раскатайте тесто в ровный прямоугольник размером 40 × 15 см. Словно складывая конверт, загните нижний край пласта на треть кверху, а верхний край вниз. Должны получиться три одинаковых слоя. Поверните тесто, чтобы верхний край оказался справа, и снова раскатайте из теста прямоугольник. Сложите его в три слоя, заверните в вощеную бумагу и пластиковый пакет и

остудите около 1 часа. Повторите еще два раза, не забывая поворачивать тесто, остудите его опять и, наконец, раскатайте и сверните тесто еще дважды. Всего получится шесть раз. Когда тесто охладится в последний раз, оно готово к тому, чтобы придать ему окончательную форму. Надежно завернутое, оно может храниться несколько дней в холодильнике. Его можно и заморозить.

ПРИМЕЧАНИЕ: первые четыре поворота лучше выполнить за 45 минут – 1 час. Если тесто слишком холодное, сливочное масло может образовать комочки. Но если вам не удастся завершить повороты за такое время, оставьте тесто на полчаса при комнатной температуре – тогда будет легче его раскатывать, так как масло размягчится. Однако при жаркой погоде вам нужно торопиться, иначе тесто станет таким мягким, что вы с ним не справитесь. Каждый кусок теста, с которым вы не работаете, и все обрезки держите в холодильнике до тех пор, пока они вам не понадобятся.

Волован

(Vol-au-Vent)
Большая высокая корзиночка из теста
Слоеное тесто (предыдущий рецепт)
Яичная глазурь (1 яйцо смешайте с 1 ч. л. воды)

Раскатайте охлажденное слоеное тесто до толщины 1 см. У вас должен получиться прямоугольник длиной 45 см и шириной 25 см. Вырежьте из него два круга диаметром 18–20 см так, чтобы они не касались друг друга краями.

Сполосните противень холодной водой. Положите на его середину один кружок теста, смочите его края холодной водой. Вырежьте в центре второго круга отверстие диаметром 15 см – получатся кольцо и малый круг. Положите кольцо на большой круг, крепко прижмите их края. У вас получится плоский цилиндр из двух слоев. Наколите вилкой нижний круг в середине, чтобы он не поднялся при выпечке.

Раскатайте малый круг и вырежьте из него круг диаметром 20 см, чтобы он накрыл предыдущие два слоя. Смочите края кольца холодной водой и положите последний круг на его место.

Прижмите вместе все три слоя рукояткой ножа, держа его вертикально и делая вмятины в краях теста через каждые 3 мм по всей окружности. Охладите перед выпечкой 30 минут. Перед тем как поставить волован в духовку, смажьте его яичной смесью и

проведите по ней зубцами вилки крест-накрест – получится узор.

Выпекайте волован на среднем уровне духовки (разогрейте ее заранее) 20 минут при 200 ˚С. Когда он станет в три раза выше и подрумянится, убавьте жар до 180 ˚С и подержите волован еще 30–40 минут, чтобы его бока стали коричневатыми и хрустящими.

Срежьте верх, снимите его и вычистите вилкой из корзинки непропекшееся тесто. Не накрывая, подержите волован еще 5 минут в духовке, чтобы подсохла его середина, потом охладите на решетке. Перед подачей к столу разогрейте его при 200 ˚С вместе с любой горячей начинкой.

Буше

(Bouchées)

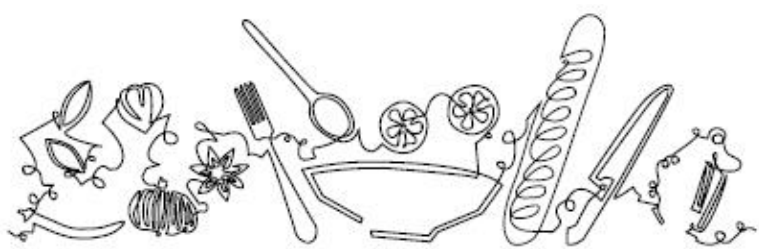
Порционные корзиночки-тарталетки

Тесто и яичная смесь, как для волована

Сформуйте и выпекайте небольшие корзиночки-тарталетки точно так же, как волован. Только тут вам потребуются лишь два слоя: нижний сплошной круг и кольцо. Нижние кружки вырезайте формочкой для теста диаметром 8 см, а верхние кольца – диаметром 5 см. Кружок из теста, вырезанный из середины кольца, можно испечь как закуску: просто наметьте наверху маленький кружок диаметром 1 см – потом сделаете по этой линии снимающуюся крышку после выпекания.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ КОРЗИНОЧЕК-ТАРТАЛЕТОК

Сырые корзиночки-тарталетки можно заморозить. Перед выпечкой достаньте их из морозильной камеры, смажьте яичной глазурью и поставьте в разогретую духовку. Выпеченные корзиночки тоже можно заморозить, надежно из завернув. Чтобы разогреть, положите их на 5 минут в горячую (200 ˚С) духовку.



43 шоу
Муслины из рыбы (Бёрр-блан – белый масляный соус)

Муслин – нежные французские рыбные котлеты из фарша нежирной белой рыбы. Сырой фарш взбивают с яйцом и сливками, лепят котлеты и очень медленно жарят на сливочном масле. Муслины, поданные на подушке из грибов, томленных в сливках, украшенные стрелками спаржи, лакомое и шикарное блюдо, позволяющее эффектно пустить пыль в глаза ваших гостей. Из этого рецепта вы также узнаете, как правильно приготовить мороженую спаржу и знаменитый французский белый масляный соус – *бёрр блан*. Такой соус – фирменное блюдо из долины Луары – обычно сопровождает блюда из щуки; в соусе сконцентрированы вкусы белого вина, уксуса и лука-шалота, а в конце в него вбивается сливочное масло. В итоге получается теплый бледно-желтого цвета соус по консистенции такой же, как голландский соус.

Муслины из рыбы под белым масляным соусом

(Mousselines de Poisson a la Maréchale)
6–8 порций

// СМЕСЬ ДЛЯ МУСЛИНОВ

1½ чашки фарша из свежей камбалы, морского языка, палтуса
¾ ч. л. соли
Большая щепотка белого перца
Щепотка мускатного ореха
1 яичный белок (2 ст. л.)

Миска с колотым льдом

6–8 ст. л. охлажденных жирных сливок

В течение нескольких минут интенсивно взбивайте ложкой или силиконовой лопаткой над колотым льдом пропущенную через мясорубку рыбу, приправы и белок, чтобы смесь загустела и держалась прочной шапкой на ложке. Потом добавьте 2 ст. л. охлажденных сливок и взбивайте 1 минуту, добавляя по 1 ст. л. сливок и сильно взбивая каждый раз по 1 минуте. Смесь должна быть достаточно плотной, чтобы она удерживала форму, когда из нее будут вылеплены котлеты, – добавьте чуть больше сливок, если вы считаете, что масса их вберет.

// ФОРМОВКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУСЛИНОВ

6 ст. л. (90 г) сливочного масла (по 3 ст. л. на каждую сковороду)

2 сковороды с толстым дном, эмалированные или с антипригарным покрытием, диаметром 22 см

Крышки для сковородок

Распустите масло на сковородках и отставьте их в сторону. Руками или гибкой лопаткой, смоченной в холодной воде, сформуйте из муслиновой смеси на посыпанной мукой доске 6–8 котлет. Выложите котлеты в той же последовательности, как вы формовали их, на сковороды. Поставьте сковороды на слабый нагрев, накройте крышкой и потомите муслины на очень медленном нагреве 6 минут. Переверните их и потомите еще 6 минут. Муслины вообще не должны изменить цвет. Они готовы, когда станут едва упругими и будут держать форму. (Их можно приготовить заранее и потом медленно разогреть под крышкой перед подачей к столу на плите или в духовке при 170 °С.)

БЁРР БЛАН – БЕЛЫЙ МАСЛЯНЫЙ СОУС

1–1½ чашки

¼ чашки винного уксуса, лучше белого

2 ст. л. лимонного сока и 2 ст. л. сухого белого вермута

1 ст. л. мелко порубленного лука-шалота или зеленого лука

½ ч. л. соли

⅛ ч. л. белого перца

Эмалированный сотейник на 6 чашек

230–330 г охлажденного сливочного масла, нарезанного кубиками со стороной 6 мм

Покипятите уксус, лимонный сок, вермут, шалот или зеленый лук, соль и перец в сотейнике, пока жидкость не уварится до 1½ ст. л. Снимите сотейник с нагрева и немедленно вбейте венчиком

2 кубика охлажденного сливочного масла. По мере того как масло размягчается и расходится в жидкости, начинайте вводить венчиком другой кубик. Затем поставьте сотейник на очень слабый нагрев и, постоянно взбивая, продолжайте добавлять масло после того, как предыдущий кубик почти растаял в соусе. Соус должен загустеть, превратиться в густой крем цвета слоновой кости, а по консистенции напоминать легкий голландский соус. Немедленно снимите его с нагрева и добавьте соль и перец по вкусу. (Если он не подается немедленно, поставьте соус над чуть теплой водой, чтобы масло не застыло; этот соус нельзя разогревать, иначе он станет жидким и маслянистым.)

// ГРИБЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

350 г мелко порубленных свежих грибов

2 ст. л. (30 г) сливочного масла и 1 ст. л. растительного масла

2 ст. л. мелко порубленного лука-шалота или зеленого лука

2 ст. л. муки

Около ½ чашки сливок (20–25 %)

Соль и перец

Обжаривайте грибы на горячей смеси сливочного и растительного масла, пока кусочки грибов не перестанут слипаться вместе. Добавьте зеленый лук или шалот и обжаривайте еще минуту. Убавьте нагрев, подмешайте муку и жарьте, помешивая, 2 минуты. Снимите сковороду с нагрева и подмешайте половину сливок. Потомите, помешивая, минуту и добавляйте понемногу сливки. Грибы должны едва удерживать форму, когда их зачерпывают ложкой. Добавьте по вкусу соль и перец. Разогрейте их перед самой подачей к столу.

// СПАРЖА

1 коробка замороженной нарезанной спаржи

2 ст. л. соли

2 ст. л. (30 г) сливочного масла на сковороде

Соль и перец

Дайте спарже немного оттаять, чтобы ее кусочки отделились друг от друга. Потом положите ее в бурно кипящую воду (4 л). Добавьте 2 ст. л. соли, снова доведите до сильного кипения и варите, не накрывая крышкой, 3–4 минуты. Спаржа должна стать чуть мягкой. Достаньте спаржу. Если вы не собираетесь подавать ее сразу, облейте ее холодной водой – тогда остановится процесс варки, а спаржа восстановит свой свежий цвет и текстуру. За

несколько минут до подачи к столу полейте спаржу 2 ст. л. горячего сливочного масла и осторожно перемешайте. Посолите и поперчите по вкусу.

Спаржа готова, когда стебли слегка провисают. Перевязанные ниткой, они легко вынимаются из воды.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Грибы выложите горкой на горячее сервировочное блюдо, слегка смазанное сливочным маслом. Поверх грибов положите муслины и полейте их соусом. На свободное место положите политую маслом спаржу.

К столу подайте также горячий французский хлеб и охлажденное белое бургундское, «Траминер» или «Грав».

44 шоу
Торт для приятной компании (Желтый бисквит; начинка из апельсинового масла)

Масляный бисквит, бисквит о бёрр, – один из двух классических французских рецептов для желтых бисквитов, которые требуют наполнителя и глазировки. Обратите внимание, что в рецепте отсутствует разрыхлитель для теста. Легкость бисквита достигается лишь благодаря прекрасно взбитым яичным белкам, которые вводятся в тесто с такой быстротой и осторожностью, что сохраняют свой объем и максимум «подъемной силы». Как и большинство французских тортов, этот получается в конечном счете не выше 5 см. Если вы хотите испечь более высокий торт, удвойте рецепт, используйте две формы для выпечки и сложите торт из четырех слоев.

Масляный бисквит

(Biscuit au Beurre)
Для торта диаметром 20 см

// ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ БИСКВИТА
Круглая форма для выпечки диаметром 20 см и высотой 4 см
½ ч. л. (5 г) сливочного масла
2 ст. л. муки
3 ст. л. (45 г) сливочного масла

Разогрейте духовку до 175 °С.

Слегка смажьте маслом дно и стенки формы для выпечки, посыпьте ее внутри мукой, покрыв всю поверхность, а избыток муки вытряхните. Растопите масло в небольшом сотейнике и

отставьте в сторону. Отмерьте все перечисленные ниже продукты.

// САХАР И ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ
3-литровая миска
Электрический миксер или большой проволочный венчик
½ чашки сахарного песка
3 яичных желтка
1½ ч. л. ванильного экстракта

Постепенно добавляя сахар, венчиком или с помощью миксера взбивайте яичные желтки и продолжайте взбивать еще несколько минут после того, как введете сахар. Смесь должна получиться густая, бледно-желтая и тягучая. Если приподнять ложку смеси и вылить ее обратно на поверхность, «ленточка» смеси должна раствориться в остальной массе не сразу, а через несколько секунд. Потом подмешайте ванильный экстракт.

// ВЗБИВАЕМ ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ
3 яичных белка
Миска
Щепотка соли
¼ ч. л. винной кислоты
1½ ст. л. сахарного песка

В отдельной миске взбейте до пены яичные белки, потом добавьте к ним соль и винную кислоту. Продолжайте взбивать, пока белки не сформируют мягкие пики. Тогда подсыпьте сахар и продолжайте взбивать до устойчивых жестких пиков.

// ДОБАВЛЕНИЕ МУКИ И БЕЛКОВ (Введение)
1 чашка муки для сдобы (просейте ее прямо в мерную чашку, стряхните лишнее и верните муку в сито)

Аккуратно введите силиконовой лопаткой четверть яичных белков в желтки; посыпьте массу четвертой частью муки, добавьте четверть оставшихся белков и быстро, но нежно перемешайте. Далее посыпьте все третьей частью оставшейся муки, добавьте треть оставшихся яичных белков. Потом введите половину муки и белков и, наконец, оставшиеся муку и белки. Перемешивайте быстро и деликатно. Когда смесь будет почти однородной, добавьте ложку за ложкой все растопленное масло, кроме белого осадка на дне сотейника. Не переусердствуйте – при долгом перемешивании яичные белки теряют пышность.

// ВЫПЕКАНИЕ

Решетка для выпечки

Разогрейте духовку до 175 °С.

Немедленно выложите тесто в подготовленную форму для выпечки. Наклоняйте ее в разные стороны, чтобы тесто растеклось равномерно от середины до бортиков. Поставьте на средний уровень горячей духовки и выпекайте 25 минут. Бисквит готов, когда он станет пышным, слегка подрумянится и начнет немного отставать от бортиков формы.

Достаньте бисквит из духовки и оставьте в форме для выпечки на 8 минут. Потом переверните бисквит из формы на решетку.

Начинка из апельсинового масла

2 чашки достаточно для наполнения 2 или 3 бисквитов диаметром 20 см

Эмалированный сотейник на 6 чашек

6 ст. л. (90 г) несоленого сливочного масла

⅔ чашки сахарного песка

2 яйца

2 яичных желтка

Тертая цедра 1 апельсина

¼ чашки процеженного апельсинового сока

1 ст. л. апельсинового ликера

Поместите все ингредиенты в сотейник и взбивайте венчиком на слабом нагреве или над едва закипающей водой. Смесь должна загустеть словно мед и стать слишком горячей, если опустить в нее палец. Не перегрейте, иначе яйца свернутся, но масса должна загустеть. Остывая, смесь еще немного загустеет. Ее можно держать в холодильнике несколько дней или заморозить.

// ПРОСЛАИВАНИЕ, ГЛАЗИРОВАНИЕ И УКРАШЕНИЕ ТОРТА

Масляный бисквит

⅔ —1 чашка начинки из апельсинового масла

½ чашки абрикосовой глазури (⅔ чашки абрикосового джема протирают через сито и варят с 2 ст. л. сахара до загустения)

1 чашка измельченного в порошок миндаля

Цельный миндаль или глазированные фрукты

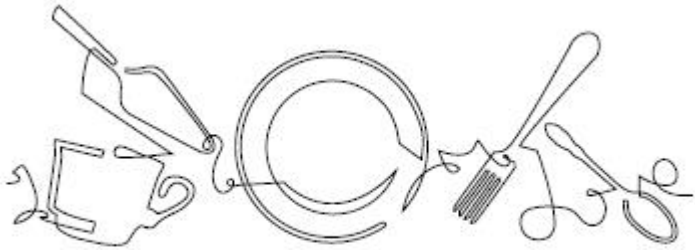
Когда бисквит остынет, сделайте маленький вертикальный клинообразный надрез на боковой части бисквита по всей его высоте. Это поможет идеально совместить две половинки бисквита после наполнения апельсиновым маслом. Бисквит разрежьте пополам по горизонтали. Намажьте слоем начинки нижнюю половину бисквита. Сверху положите верхнюю половину бисквита, совмещая обе половинки так, чтобы клин сошелся. С помощью кондитерской кисточки смажьте верх и бока абрикосовой глазурью. Нанесите на бока измельченный миндаль. Верх торта украсьте миндалем или глазированными фруктами.

45 шоу
Артишоки сверху до донышка

Cynara scolymus, французский или колючий артишок, полезен для печени; цветки оставленных на семена артишоков используются для заквашивания молока; а порошок из сушеных листьев – как средство от высокой температуры. Помимо всех перечисленных лечебных качеств нежный ореховый вкус вареного артишока настолько хорош, что вы с удовольствием едите эти овощи и просто так, без всякого масла и приправ. Поэтому артишоки можно рекомендовать тем, кто борется с лишним весом. А те счастливчики, кому не надо худеть, могут есть с артишоками тонны сливочного масла, голландского соуса или майонеза.

Сезон свежих артишоков длится с октября по июнь, а самые приемлемые цены бывают в разгар сезона – в апреле и мае. Качество артишоков зависит не от их размера, а от свежести. Выбирайте тяжелые, плотные плоды с мясистыми, плотно прилегающими, хрустящими листьями и свежим зеленым стеблем. В зимние месяцы на артишоках бывают бурые пятна – их коснулся мороз, и это неплохо, ведь подмороженные листья делаются более нежными.

Цельные вареные артишоки можно подавать горячими, теплыми, холодными, на первое или вместо салата, на ланч с холодным окороком, сыром и французским хлебом. Донышки артишоков подаются либо целыми, и тогда в них кладут другие овощи, яйца-пашот или наполняют соусом, либо их режут ломтиками и подают к основному блюду вместе с другими овощами.



Артишоки вареные

(Artichauts au Naturel)

// ПОДГОТОВКА К ВАРКЕ

Обрабатывайте каждый артишок полностью, прежде чем перейти к следующему. Удалите стебель артишока, сгибая его у основания, потом отломите листочки у основания. Подрежьте ножом основание, чтобы артишок мог ровно стоять на доске. Наконец, положите артишок на бок и срежьте сверху 2 см. Подстригите ножницами кончики остальных листьев. Промойте артишок под струей холодной воды и положите в миску с холодной водой, добавив 1 ст. л. уксуса на 1 л воды. Уксус не даст артишоку изменить цвет до варки. (*Примечание*: если артишоки очень свежие и нежные, стебли можно очистить до влажной сердцевины и отварить их вместе с артишоками.)

// ВАРКА

Положите подготовленные артишоки в большую кастрюлю с бурно кипящей подсоленной водой. Накройте их двойным слоем чистой марли, чтобы торчащие из воды бока артишоков оставались влажными при варке. Варите, не накрывая кастрюлю крышкой, 35–45 минут, в зависимости от их величины. Артишоки готовы, когда нижние листочки легко выдергиваются – попробуйте один из них на вкус: нижняя часть листа должна стать мягкой – и когда нож легко входит в донышко, тогда немедленно достаньте артишоки из воды и положите стекать в дуршлаг донышком кверху.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Подавайте артишоки на блюде диаметром 20 см или на специальной тарелке для артишоков, поставив их вертикально

донышком вниз. **Как едят артишок**. Выдерните листок и держите его пальцами за кончик. Обмакните основание листка в растопленное сливочное масло или один из предложенных ниже соусов, потом счистите зубами нежную мякоть. Покончив таким образом с листьями, переходите к донышку, которое едят ножом и вилкой. Но сначала соскребите и выбросьте покрывающие его волоски.

// СОУСЫ

Растопленное сливочное масло, лимонное масло или голландский соус для горячих или теплых артишоков; соус винегрет (французская заправка), горчичный соус или майонез для холодных артишоков.

Донышки артишоков

(Fonds d'Artichauts)

Нежное, мясистое донышко артишока, когда удалены все листья и волоски, у нас считается еще большим деликатесом, чем во Франции, – из-за их высокой цены. Сырые донышки варят так: нижние листья обламывают, стараясь сохранить как можно больше мякоти, потом зачищают сердцевину и отваривают в блане, чтобы предотвратить потемнение. (Блан – бульон для варки артишоков, состоящий из муки, соли, воды и лимонного сока.) Если вы хотите подать их целыми и положить в них начинку, выбирайте самые крупные, какие можете найти, диаметром 10–12 см.

// ПОДГОТОВКА К ВАРКЕ

Сгибайте стебель возле самого донышка сырого артишока в разные стороны, пока он не отломится. Держа артишок донышком кверху, загните нижний листок назад, чтобы он надломился, затем выдерните его совсем. То же самое проделайте с другими листочками у основания, пока не зайдете за выпуклую часть артишока, где листки уже обращены внутрь. Их просто срежьте. У вас осталось донышко артишока, с которого срезано все, кроме мясистого основания листьев. Волоски, спрятанные в центре, будут удалены уже после варки. Натрите половинкой лимона срезы на артишоке, чтобы не потемнели. Затем, держа артишок в левой руке донышком кверху, медленно поворачивайте его возле лезвия ножа, который вы крепко сжимаете правой рукой, срезая всю зелень и обнажая беловатую мякоть. Почаще натирайте срезанные места лимоном. Каждое обработанное донышко сразу

кладите в холодную воду, добавив в нее по 1 ст. л. лимонного сока на 1 л воды.

// ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ВАРКА

Приготовьте блан: насыпьте в сотейник ¼ чашки муки и добавляйте, перемешивая венчиком, ложку за ложкой столько холодной воды, чтобы получилась однородная паста без комочков. Потом влейте, перемешивая, 1 л воды, 2 ст. л. лимонного сока и 1½ ч. л. соли. Доведите смесь до кипения, взбивая венчиком, потом положите туда подготовленные донышки артишоков. По необходимости подливайте в кастрюлю кипяток, чтобы артишоки были целиком под водой. Варите на медленном нагреве 30–40 минут, без крышки, до мягкости – чтобы нож легко протыкал донышко. Оставьте артишоки в кастрюле до подачи к столу (в холодильнике они могут храниться несколько дней). Потом слейте воду, промойте артишоки под струей холодной воды и аккуратно счистите волоски из центра артишока ложкой. Можно также срезать оставшиеся кончики листьев.

// КАК ПОДАТЬ К СТОЛУ ЦЕЛЬНЫЕ ДОНЫШКИ АРТИШОКОВ

Если донышки подаются холодными, посыпьте их полость солью, перцем, полейте лимонным соком и растительным маслом и наполните салатом из морепродуктов или цыпленка либо овощами под майонезом. Если подаются горячими, посыпьте их солью и перцем, смажьте целиком растопленным сливочным маслом и поставьте донышком кверху в горячую форму для выпечки. На артишоки положите промасленную вощеную бумагу, накройте форму и запекайте на среднем уровне горячей (170 °C) духовки 20 минут, пока донышки не прогреются. После этого в артишоки можно положить любую начинку, какая указана в вашем рецепте.

46 шоу
Яйца – элегантные рецепты (Запеченные, пошированные, запеченные под грилем; омлеты)

Французы не едят яйца на завтрак, зато они придумали множество великолепных рецептов блюд из яиц, которые пригодятся для других приемов пищи. У них даже есть кулинарный учебник/кулинарное пособие «Тысяча способов, как приготовить яйца». Вот три из них, которые можно изменять разнообразными способами. Используйте эти рецепты для приготовления ланча и ужина, а также для особенно важных завтраков или бранчей.

Яйца, запеченные в креманке

(Oeufs en Cocotte a la Crème)
½ ч. л. (8 г) сливочного масла
2 ст. л. жирных сливок
1–2 яйца
Соль и перец

Разогрейте духовку до 190 °С.

Возьмите креманку из фарфора или жаростойкого стекла диаметром 6–7 см и высотой 4 см. Поставьте ее в лоток с водой (слой 2 см), а лоток на плиту. Доведите воду до слабого кипения. Положите в горшочек все масло, кроме маленького кусочка;

добавьте столовую ложку сливок и разбейте в креманку яйцо или яйца. Когда яичный белок начнет прихватываться на дне креманки, добавьте оставшуюся ложку сливок, соль с перцем и кусочек масла. Поставьте лоток с креманкой в нижнюю треть горячей духовки и запекайте смесь 7–8 минут. Блюдо готово, как только яичная масса свернется, но будет чуть-чуть дрожать. Если до подачи к столу еще осталось немного времени, достаньте блюдо из духовки слегка недопеченным; оно «дойдет» и сохранится теплым в горячей воде еще 10–15 минут. Перед подачей к столу посолите его и поперчите.

ВАРИАНТЫ

Положите в сливки измельченную зелень – петрушку, лук-резанец или эстрагон.

Вместо сливок используйте соусы – сырный, томатный, луковый или карри.

Положите на дно горшочка ложку измельченных приготовленных овощей, рыбы или куриной печенки, далее готовьте по рецепту.

Яйца в мешочек

(Oeufs Mollets)

Замена яйцам-пашот

Густо смажьте сливочным маслом креманки или формочки для маффинов. Поставьте их в лоток с закипающей водой, разбейте в каждую креманку по яйцу. Запеките их, как сказано в предыдущем рецепте. Выложите приготовленные яйца на тарелку и подавайте их холодными или горячими так же, как яйца-пашот.

Яичница-глазунья, поширированная на блюде

Oeufs sur le Plat

Для каждой порции

½ ст. л. (8 г) сливочного масла

1 или 2 яйца

Соль и перец

Возьмите жаропрочную неглубокую форму для запекания, которая годится для сервировки, диаметром 10 см. Поставьте на умеренный нагрев или в лоток с закипающей водой. Добавьте сливочное масло. Как только масло разойдется, разбейте в него 1 или 2 яйца. Когда низ яичницы прихватится, уберите тарелку с

нагрева, наклоните и с помощью ложки полейте скопившимся на ней маслом поверхность яичной смеси. Поставьте форму на противень, а за минуту до подачи к столу поставьте под раскаленный докрасна бройлер (верхний гриль) так, чтобы яичница находилась в 2–3 см от него. Вынимайте тарелку через каждые несколько секунд и, наклонив ее, поливайте яичницу маслом. Не пройдет и минуты, как белок запечется, а желток затянется блестящей пленкой. Тогда достаньте тарелку из духовки, посолите, поперчите глазунью и немедленно подавайте к столу.

ВАРИАНТЫ

Возьмите половину от количества сливочного масла. Когда яичница прихватится снизу, полейте на нее 2 ст. л. жирных сливок и посыпьте 1 ст. л. тертого швейцарского сыра. Далее действуйте по рецепту, но поливать яичницу маслом под грилем необязательно.

Используйте один из вариантов для блюда «Яйца, запеченные в креманке» или украсьте готовое яйцо жареными грибами, овощами, куриными почками или печенью.

Омлет с грибами, запеченный под сырной корочкой

(Omelette Gratinée aux Champignons)

Омлет из 3 яиц, 2 порции

1 чашка сливочного соуса

½ чашки крупно натертого швейцарского сыра

225 г грибов, нарезанных ломтиками и обжаренных на сливочном масле

Сотейник

3 яйца

Соль и перец

1½ ст. л. (30 г) сливочного масла

Сковорода для омлетов диаметром 18 см

Миска и столовая вилка

Жаропрочное сервировочное блюдо, теплое

К сливочному соусу подмешайте тертый сыр, оставив 2 ст. л. Перед самым приготовлением омлета выложите в сотейник половину грибов, подмешайте треть соуса и подогрейте. Взбейте вилкой яйца, большую щепотку соли и щепотку перца в миске, чтобы смешались белки и желтки – 20–30 секунд. Положите на сковороду 1 ст. л. сливочного масла, поставьте на сильный

нагрев, а когда масло растопится, наклоняйте сковороду в разные стороны, чтобы масло покрыло все дно и бортики. Когда масло почти перестанет пениться, вылейте на него яйца.

Дайте яйцам припечься по дну сковороды 3–4 секунды, а затем возьмите сковороду левой рукой за ручку и, быстро двигая сковороду взад и вперед над жаром, помешивайте яичную массу плоской стороной вилки. Когда смесь свернется и образует очень нежный крем, где-то через 8 секунд, выложите ложкой по центру омлета полоску горячих грибов под соусом. Полоска должна располагаться перпендикулярно ручке сковороды. Наклоните сковороду от себя, приподнимите ближайший край омлета вилкой и накройте им грибы. Встряхните сковороду, чтобы омлет скользнул к дальнему бортику.

Поверните сковороду и возьмитесь за ручку правой рукой, большим пальцем кверху. Левой рукой возьмите подогретую жаропрочную тарелку. Наклоните тарелку и сковороду вместе под углом, краем сковороды касаясь тарелки. Быстро опрокиньте омлет на тарелку.

Выложите на омлет остальные грибы, полейте оставшимся соусом, посыпьте 2 ст. л. сыра и распределите сверху оставшееся масло небольшими кусочками. Подержите омлет около минуты под горячим грилем, чтобы слегка подрумянить сыр.

Сразу подавайте к столу вместе с зеленым салатом, французским хлебом и сухим вином, белым или розовым.

47 шоу
Баварский крем – холодное суфле

Когда древние философы писали об амброзии, возможно, они подразумевали что-то похожее на французский баварский крем – бархатистый, тающий во рту, сладострастно нежащий нёбо. Благодаря правильному количеству желатина в рецепте он сохраняет форму ровно настолько, что может самостоятельно возвышаться на блюде как импозантное суфле.

Баварский апельсиновый крем

(Bavarois a l'Orange)
Около 2 л; 8–10 порций

// АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ
2 крупных ярких апельсина
2 больших куска сахара
Сотейник
⅔ чашки процеженного апельсинового сока
10 г = 1½ ст. л. желатина (1½ пакетика) (чистого, без ароматизаторов)

Один за другим потрите куски сахара об апельсины, пока все стороны сахарного кубика не насытятся апельсиновым маслом. Тогда растолките их и переложите в сотейник. Туда же добавьте мелко натертую цедру. Выжмите сок из апельсинов, процедите ⅔ чашки в мерную посуду, поверхность сока посыпьте желатином, чтобы он успел разбухнуть.

1 чашка сахарного песка

7 яичных желтков
2 ч. л. кукурузного крахмала
1½ чашки молока (нагрейте его в сотейнике вместе с цедрой и апельсиновым сахаром)
Сотейник, эмалированный или стальной, и деревянная ложка

Взбейте венчиком или электрическим миксером в миске желтки, постепенно подсыпая сахарный песок. Взбивайте еще минуту, чтобы смесь посветлела и стала лимонного цвета. Добавьте крахмал. Затем тонкой струйкой вводите горячее молоко, продолжая взбивать массу. Вылейте смесь в сотейник, поставьте на умеренный огонь и помешивайте деревянной ложкой. Смесь должна немного загустеть и тонким слоем оставаться на ложке. Следите, чтобы смесь не закипела, иначе свернутся желтки, но в то же время ее нужно достаточно прогреть до загустения. Затем снимите крем с плиты и немедленно подмешайте венчиком апельсиновый сок и желатин.

// ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ
5 яичных белков
Щепотка соли
¼ ч. л. винной кислоты
2 ст. л. сахарного песка

Быстро взбейте до пены яичные белки в сухой и чистой миске, потом подмешайте соль и винную кислоту. Продолжайте взбивать белки до мягких пиков. Добавьте сахар и взбивайте дальше. Когда белки сформируют жесткие пики, введите яичные белки в горячий заварной крем. Остудите смесь на колотом льду или в холодильнике, иногда перемешивая, чтобы смесь не отсеклась. Когда она остынет, но еще не загустеет, выполните следующий шаг.

// ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ И ПРИДАНИЕ ВКУСА/АРОМАТА
½ чашки охлажденных жирных сливок (38 %)
Охлажденная миска
Охлажденный венчик
2 ст. л. апельсинового ликера

Взбивайте охлажденные сливки, пока они не удвоят свой объем, а венчик не начнет оставлять слабые следы на их поверхности. Введите силиконовой лопаткой в холодную апельсиновую смесь сначала сливки, потом ликер.

// БАВАРСКИЙ КРЕМ КАК ФОРМОВОЙ ДЕСЕРТ

Подача:

Цилиндрическая или кольцевая форма на 8 чашек (лучше металлическая – легче выкладывать)

Охлажденное сервировочное блюдо

Ополосните форму холодной водой. Вылейте в нее смесь баварского крема, накройте вощеной бумагой и охлаждайте минимум 4 часа или ночь. Чтобы выложить крем, окуните форму на несколько секунд в горячую воду, быстро проведите ножом по ее краям и накройте блюдом. Крепко придерживая блюдо и форму, быстро переверните, и через несколько секунд десерт должен оказаться на блюде. Если нет, повторите процесс еще раз. Украсьте верх и/или бока баварского крема сегментами апельсинов, смешанных с небольшим количеством сахара и 1–2 ложками апельсинового ликера. (*Примечание*: баварский крем можно заморозить и подать как мороженый десерт.)

// ПОДАЧА: ХОЛОДНОЕ СУФЛЕ

Форма для суфле на 5–6 чашек

Выложите форму для суфле бортиком из вощеной бумаги, который возвышается на 7–8 см над краем. Вылейте в форму смесь баварского крема и поставьте застывать на холод. Перед подачей к столу снимите бумажный бортик.

В приготовлении суфле ключевую роль играют белки. Взбейте их, чтобы они стали гладкими и блестящими и держали форму. Тогда ваше суфле максимально высоко поднимется.

48 шоу
Кулебяка с лососем («Обстоятельства с лососем»)

Вот еще одно великолепное блюдо для тех, кто любит возиться с тестом. Это прямоугольная корзинка из теста для американского пирога, которую выпекают в духовке, а потом заполняют восхитительной смесью из риса, грибов и лосося, накрывают слоеным тестом, украшают фигурками из теста и возвращают в духовку допекаться. Впечатляющее блюдо для приема гостей. Его можно по частям приготовить заранее.

Закрытая кулебяка с лососем

(Coulibiac de Saumon en Croûte)
Прямоугольная кулебяка с лососем, рисом и грибами
6 порций

// ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГА

4 чашки пшеничной муки (просеивайте прямо в мерную чашку и выравнивайте ножом)

Большая миска

200 г охлажденного сливочного масла

4 ст. л. охлажденного растительного кулинарного жира

2 ч. л. соли, растворенной в ¾ чашки холодной воды

1 ст. л. холодной воды (или больше), по необходимости

2 ст. л. размягченного сливочного масла (чтобы смазать верх пирога)

Насыпьте муку в миску и пальцами или кондитерским блендером смешайте с маслом и растительным жиром до консистенции сырого песка. Слегка согнутыми пальцами, одной рукой, быстро подмешайте воду, сжимая тесто ладонью; по

необходимости добавляйте еще по капле воду. Тесто должно получиться податливым, но не сырым и липким. Не вымешивайте тесто – просто соберите его в одну массу. Соберите его в колобок, положите на доску и быстро выдавите и размажьте по доске основанием ладони два куска размером со столовую ложку; из них получатся полоски по 15 см (см. фото на вкладке). Жир и мука смешаются окончательно. Соберите тесто в колобок, заверните его в вощеную бумагу и охлаждайте 2 часа или до затвердения.

// КОРЗИНКА ДЛЯ КУЛЕБЯКИ

Разогрейте духовку до 220 °С.

Раскатайте ⅔ теста в прямоугольник толщиной 3 мм, достаточно большой, чтобы обернуть внешнюю поверхность дна формы для буханки хлеба длиной 35 см и шириной 7–8 см. Переверните форму дном кверху, смажьте ее сливочным маслом. Положите тесто сверху на дно формы, чтобы оно свисало с него со всех сторон на 5 см. Подровняйте края теста и наколите всю поверхность вилкой. Выпекайте 6–8 минут в горячей духовке, чтобы тесто немного «схватилось» и начало подрумяниваться. Снимите и выложите на решетку.

// ВЕРХ КУЛЕБЯКИ

(Псевдослоеное тесто «на скорую руку»)

2 ст. л. (30 г) размягченного сливочного масла

Из оставшегося теста раскатайте прямоугольник. Смажьте его нижнюю половину одной ложкой масла (15 г), ровно накройте его другой половиной. Верх смажьте второй ложкой масла (15 г). Заверните тесто в вощеную бумагу и охладите.

// РИС

2 ст. л. мелко нарезанного лука

(30 г) 2 ст. л. сливочного масла

Сотейник для соусов на 2 л с толстым дном

1½ чашки сухого риса, простого

3 чашки рыбного или куриного бульона

Соль и перец

Обжарьте в сотейнике лук на масле, без изменения цвета (5 минут). Подмешайте рис, медленно обжаривайте несколько минут, чтобы зерна приобрели молочный цвет, затем подмешайте бульон. Доведите до кипения, один раз перемешайте, накройте кастрюлю и поварите рис на умеренном нагреве (он должен уверенно кипеть), не перемешивая, около 18 минут, пока рис не впитает всю жидкость. Слегка взрыхлите его вилкой, посолите и

поперчите. (Рис можно сварить заранее.)

// ЛОСОСЬ И ГРИБЫ

2 чашки грибов, нарезанных мелкими кубиками и обжаренных на сливочном масле

½ чашки мелко нарезанного лука-шалота или зеленого лука

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

½ чашки сухого белого вермута

¼ чашки коньяка

2½ чашки лосося без кожи и костей, консервированного или предварительно приготовленного

½ чашки измельченной петрушки

1 ч. л. орегана или эстрагона

Соль и перец

Обжарьте на медленном огне на сливочном масле лук 2 минуты, добавьте грибы, вермут и коньяк, перемешайте, доведите до кипения и потомите несколько минут, чтобы выпарить спирт. Потом подмешайте лосось, петрушку и эстрагон. Потомите несколько минут, чтобы соединились ароматы. Добавьте по вкусу соль и перец. (Начинку можно приготовить заранее.)

// НАПОЛНЕНИЕ И УКРАШЕНИЕ КУЛЕБЯКИ

2 чашки приправленного сливочного соуса (можно добавить соки от приготовленного ранее лосося)

Яичная глазурь (1 яйцо, взбитое с 1 ч. л. воды)

Разогрейте духовку до 220 ˚С.

Положите корзинку для кулебяки дном вниз на слегка смазанный сливочным маслом противень. Выложите на дно слой риса, на него слой грибов и лосося, затем слой соуса. Снова повторите – рис, лосось и соус. Если начинка возвышается над краями, сложите ее горкой.

Раскатайте в форме прямоугольника тесто, оставленное на «крышку» кулебяки. Он должен быть с каждой стороны на 4 см шире, чем нижняя корзинка. Смажьте бока корзинки яйцом, положите сверху «крышку» и крепко защипните края. Раскатайте обрезки теста и нарежьте из них разные фигурки. Смажьте верх кулебяки яйцом, положите фигурки и снова смажьте глазурью. Нарисуйте вилкой решеточку на глазури. Проткните в «крышке» два отверстия по 3 мм и вставьте в них трубки из бумаги или фольги – для выхода пара.

(Если вам нужно заранее начинить и украсить кулебяку, не

смазывайте верх яйцом, лишь прикрепите с его помощью фигурки. Поставьте заготовку в холодильник и перед выпеканием глазируйте ее яйцом.)

Выпекайте на среднем уровне духовки 45–60 минут (если заготовка охлаждалась, то дольше). Тесто должно хорошенько подрумяниться, а из отверстий кулебяки доноситься бурление.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Возможно, вы захотите сдобрить кулебяку соусом, иначе она может показаться суховатой. Для кулебяки подойдут: *голландский* соус «на скорую руку», растопленное сливочное масло, лимонное масло, легкий сливочный соус с лимонной заправкой. К кулебяке также можно подать горошек с маслом, зеленый или смешанный овощной салат. Еще белое «Бургундское» или «Траминер».

Нет необходимости покупать специальную кастрюлю-пашотницу для рыбы, чтобы припустить лосося; лучше используйте для этого ванночку.

49 шоу
Разве забудешь про брокколи и цветную капусту? (Псевдоголландский соус «на скорую руку»)

И брокколи, и цветная капуста сварятся гораздо быстрее и сохранят максимум свежести и упругости, если перед варкой очистить от кожицы стебли. Если эти овощи обработать и промыть заранее, за несколько часов, а потом держать в холодильнике, на их варку потребуется лишь 5–6 минут, и это можно сделать прямо перед подачей к столу.

БРОККОЛИ
1 кочан, 4 порции

// ПОДГОТОВКА К ВАРКЕ

Срежьте верхнюю часть каждого соцветия длиной 6–8 см; обычно именно там боковые стебли отходят от центрального. Разрежьте стебли пополам или на четыре части, чтобы все куски были в основании толщиной около 1 см. Маленьким ножом, начиная с низа каждого куска, счистите полосками кожицу стебля почти до самых соцветий. Для быстрейшей варки надрежьте каждый стебель снизу на 1 см. Отрежьте и выбросите жесткую нижнюю часть центрального стебля (около 1 см), остальное очистите до нежной сердцевины, срезая деревянистый покров.

Тщательно и быстро промойте брокколи в холодной воде. При современных методах выращивания овощей не требуется их долго замачивать.

Накройте миску с брокколи и поставьте в холодильник. Приготовьте соус и, перед тем как отварить брокколи, подогрейте сервировочное блюдо.

// ВАРКА БРОККОЛИ

В большой кастрюле нагрейте до бурного кипения 6 л воды, положите в нее 3 ст. л. соли. Положите брокколи в металлическую сетку/корзинку для варки овощей или пасты, погрузите в воду, доведите до сильного кипения и варите, не накрывая крышкой, 5 минут. Съешьте для проверки кусочек: стебель должен стать едва мягким, но остаться чуть хрустящим. Достаньте брокколи из воды и немедленно подавайте к столу. (Если брокколи готовится заранее, обсушите и быстро остудите кусочки, а перед подачей к столу погрузите на минуту в бурно кипящую воду.)

Надкусите брокколи. Не переваривайте свежие овощи; они должны слегка хрустеть после варки.

Брокколи по-польски
110 г сливочного масла
Сковорода
½ чашки свежих хлебных крошек
Соль и перец
1 крутое яйцо, очищенное
Сито на миске
Горячее сервировочное блюдо

Растопите масло (в другой посуде), снимите пену и начерпайте прозрачное масло в сковороду. Подмешайте хлебные крошки. Обжаривайте их, помешивая деревянной ложкой, несколько минут, чтобы они слегка подрумянились. Посыпьте солью и перцем, отставьте в сторону и разогрейте перед подачей к столу. Продавите крутое яйцо через сито в чашу; чуть разрыхлите вилкой, добавляя соль и перец.

Когда брокколи сварится, выложите ее на горячее блюдо, посыпьте хлебными крошками и яйцом. Подавайте немедленно.

// ДРУГИЕ ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ

Соль, перец и лимонный сок; растопленное сливочное масло; лимонное сливочное масло; голландский соус; сливочный соус, сырный соус; псевдоголландский соус «на скорую руку» (см. ниже).

Цветная капуста

Кочан диаметром 18–20 см, 4 порции

// ПОДГОТОВКА К ВАРКЕ

Удалите листья, вырежьте основной стебель, разберите цветную капусту на соцветия. Очистите боковые стебли от кожицы, надрежьте их снизу (для быстрой варки). Очистите основной стебель от кожицы до его нежной сердцевины и нарежьте под углом на кусочки диаметром чуть больше 1 см. Быстро промойте цветную капусту в холодной воде, дайте воде стечь. Положите в закрытой миске в холодильник. Приготовьте соус. Перед тем как варить цветную капусту, нагрейте сервировочное блюдо.

// ВАРКА ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Готовьте цветную капусту так же, как и брокколи. Время варки – 6 минут. Подача к столу: в виде кочана. Для того чтобы придать кочану цветной капусты после варки его изначальную

форму, найдите миску той же величины, что и кочан в его изначальном виде. Нагрейте миску над слабо кипящей водой и, когда цветная капуста сварится, уложите в миску соцветия стеблем кверху, периодически поливая на них по ложке соуса или сливочного масла. Когда миска наполнится, прижмите цветную капусту блюдцем, чтобы утрамбовать соцветия. Накройте миску горячим сервировочным блюдом и переверните их, плотно прижимая блюдо к миске. Снимите миску, а цветную капусту полейте соусом или украсьте чем-нибудь. Немедленно подавайте.

// СОУСЫ ДЛЯ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Подавайте цветную капусту с псевдо*голландским* соусом «на скорую руку» (см. ниже) или с другими соусами, предложенными для брокколи.

Псевдоголландский соус «на скорую руку» (Bâtarde)

(Для цветной капусты, брокколи, спаржи, отварного барашка, курицы или рыбы)

Около 1½ чашки

3 ст. л. (45 г) размягченного или растопленного сливочного масла

3 ст. л. муки

1¼ чашки горячего овощного бульона или молока

1 яичный желток, смешанный в чаше с ¼ чашки жирных сливок

Соль и перец

1–2 ст. л. лимонного сока

2 ст. л. (30 г) размягченного сливочного масла (или больше)

В маленьком сотейнике смешайте силиконовой лопаткой сливочное масло и муку. Взбейте венчиком горячую жидкость и, медленно взбивая, нагрейте до кипения. Очень тонкой струйкой, по частям введите венчиком этот горячий соус в яичный желток со сливками, вылейте все снова в кастрюлю и, помешивая, нагрейте до кипения. Снимите с плиты и приправьте по вкусу солью, перцем и лимонным соком. Если соус не подается немедленно, очистите стенки кастрюли силиконовой лопаткой и накапайте на поверхность соуса растопленное масло, чтобы предотвратить образование пленки. Разогрейте соус перед самой подачей к столу, снимите с плиты и подмешайте венчиком в несколько заходов 2 ст. л. (30 г) или больше сливочного масла.

50 шоу
Телятина для королей

Запеченная телятина с ветчиной и сыром

(Veau Sylvie)
8 порций

Это рецепт для запекания куска телятины для жаркого, надрезанного вдоль и фаршированного ломтиками ветчины и сыра, а потом снова связанного. Сначала кусок обжаривается сверху и снизу, потом в закрытой жаропрочной кастрюле доводится до готовности в духовке. Подается к столу с соусом, приготовленным на основе мясных соков.

Идеальный кусок для такого жаркого – огузок, длинный цилиндрический кусок без пленок и сухожилий из верха бедренной части теленка. Либо цельная небольшая бедренная часть без костей или филейный край без кости.

// МАРИНОВАНИЕ ТЕЛЯТИНЫ
Кусок телятины для запекания без костей, 1½ кг
Для маринада (по желанию):
⅓ чашки коньяка
⅓ чашки сухой мадеры Sercial
По ½ чашки ломтиков моркови и лука
Большой букет трав: завязанные в чистую марлю 4 веточки петрушки, 1 лавровый лист, ½ ч. л. тимьяна и 4 горошины перца

Сделайте в куске мяса серию глубоких параллельных разрезов с промежутком в 2–3 см, начиная с верха, вдоль по волокнам до другого конца, не доходя до низа куска чуть больше 1 см. Таким образом получатся 3 или 4 толстых ломтя мяса, отделенные сверху и по бокам и соединенные внизу. Если в вашем куске много пленок, он будет выглядеть некрасиво, но

потом вы все равно его свяжете. Чтобы замариновать мясо, смешайте все, что требуется для маринада, в большой миске, положите туда мясо и полейте маринадом. Переворачивайте и поливайте мясо через каждый час, в течение как минимум 6 часов либо ночь, поставив миску с мясом в холодильник. Потом достаньте мясо, дайте стечь маринаду и тщательно обсушите кусок, прежде чем сделать следующий шаг.

// ФАРШ ДЛЯ ТЕЛЯТИНЫ

6 или больше ломтиков вареной ветчины толщиной 1–2 мм

12 или больше ломтиков швейцарского сыра толщиной 1–2 мм

Если сможете купить или заказать:

Кусок сальника (свиного)

Грубая белая кулинарная нить

Положите жаркое так, чтобы его нижняя часть лежала на разделочной доске. Полностью покройте каждый ломоть мяса слоем ветчины между двух слоев сыра, потом сложите все ломти воедино, восстанавливая форму куска. (Если у вас есть сальник, заверните жаркое в него – он удержит на месте ломтики сыра и ветчины в процессе запекания и практически расплавится к концу жарки.) Обмотайте ниткой мясо, чтобы сохранить его форму. Еще раз обсушите жаркое бумажным полотенцем, чтобы оно лучше обжаривалось.

// ОБЖАРИВАНИЕ МЯСА

3 ст. л. (45 г) сливочного масла

1 ст. л. растительного масла

Жаропрочная кастрюля с крышкой или жаровня, достаточно большая для такого куска

Разогрейте духовку до 220 °C.

Процедите маринад, чтобы отделить овощи от жидкости (или возьмите свежие овощи). Нагрейте то и другое масло в кастрюле/жаровне и медленно обжаривайте 5 минут маринованные овощи. Отодвиньте их к краям кастрюли, прибавьте нагрев до умеренно высокого, положите телятину неразрезанной стороной вниз и подрумянивайте мясо 5 минут. Зачерпывайте масло со дна и поливайте им мясо. Потом поставьте кастрюлю, не закрывая крышкой, в верхнюю треть горячей духовки на 15 минут, чтобы обжарить верх и бока мяса. Каждые 4–5 минут поливайте маслом со дна жаровни. (Если вы обвязали кусок нутряным жиром, можете просто обжарить жаркое на сковороде и перейти к

следующему шагу, без бланшировки бекона.)

// ЗАПЕКАНИЕ ТЕЛЯТИНЫ

½ ч. л. соли

⅛ ч. л. перца

2 полоски жирного бекона (припустите их 10 минут в 1 л воды, ополосните и обсушите) или полоска почечного сала

Кусок алюминиевой фольги

Убавьте нагрев в духовке до 170 °C. Влейте в кастрюлю маринад, если вы его использовали, и приправьте мясо солью и перцем. Положите на мясо бекон или жир и фольгу. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте в нижнюю треть духовки. Регулируйте нагрев, чтобы мясо запекалось медленно и равномерно около 1½ часа. Мясо готово, если проткнуть его вилкой и выступит прозрачный и желтый сок.

// СОУС И ПОДАЧА К СТОЛУ

Горячее сервировочное блюдо

1 чашка говяжьего бульона

1 ст. л. кукурузного крахмала, разведенного в 2 ст. л. мадеры или бульона в небольшой миске

2 ст. л. (30 г) размягченного сливочного масла

Выложите мясо на сервировочное блюдо, уберите связывавшие кусок нитки и бекон или нутряной жир. В кастрюле снимите с поверхности жир с мясных соков, влейте туда бульон, доведите до слабого кипения и поварите, снимая жир, 1–2 минуты. Прибавьте нагрев и уварите, время от времени снимая пробу, чтобы получился концентрированный вкус. Снимите кастрюлю с плиты, подмешайте крахмальную смесь и дайте покипеть, помешивая, еще 2 минуты. Попробуйте соус на вкус и по необходимости добавьте соль и перец. Снова снимите кастрюлю с плиты, положите в нее сливочное масло и помешивайте ложкой, пока оно не разойдется. Процедите соус в подогретый соусник и, черпая ложкой, слегка полейте мясо.

// ГАРНИР И ВИНО

Тушеный латук, сельдерей или шпинат; запеченные под грилем помидоры; картофель, поджаренный на сливочном масле; лапша с маслом. К телятине подайте красное бордоское вино из Медока.

51 шоу
Суповое шоу
(Лук-порей и картофель, вишисуаз, кресс-салат)

В нынешнем мире, привыкшем к консервам, приготовление домашнего супчика часто приравнивается к кулинарной сенсации. Французский суп из лука-порея и картофеля по старинному и проверенному рецепту превосходен на вкус, и вам с трудом поверится, что в нем ничего нет, кроме сваренных вместе овощей, воды и соли. Этот базовый рецепт к тому же универсален: добавьте кресс-салат, и у вас новый суп, охладите и сдобрите сливками – и это уже вишисуаз. Еще один восхитительный суп – это крем-суп из кресс-салата, сдобренный яичными желтками. Горячие или холодные французские супы готовятся очень просто, и это можно делать за несколько часов до подачи к столу.

Суп из лука-порея и картофеля

(Potage Parmentier)
2 л, 6–8 порций

// ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ВАРКА
Сотейник или скороварка на 3–4 л
3–4 чашки ломтиков или кубиков очищенного картофеля
3 чашки ломтиков тонко нарезанного лука-порея или желтого лука
2 л воды
1 ст. л. соли

Либо варите овощи в сотейнике в подсоленной воде, частично накрыв крышкой, 40–50 минут, до готовности овощей; либо варите 5 минут в скороварке при давлении 6,8 кг, потом уберите давление, откройте крышку и варите на медленном огне 15 минут, для лучшего вкуса.

Вилкой разомните овощи в супе, пропустите суп через овощную мельницу или пробейте блендером. Добавьте по вкусу соль и перец. Отставьте кастрюлю в сторону, не накрывая крышкой, а перед подачей к столу доведите суп до слабого кипения.

// ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ЗАПРАВКА СУПА

⅓ чашки жирных сливок или 2–3 ст. л. (30–45 г) размягченного сливочного масла

2–3 ст. л. мелко нарезанной петрушки или лука-резанца

Перед подачей к столу снимите суп с плиты и подмешайте постепенно сливки или сливочное масло. Перелейте суп в супницу или разлейте по суповым чашкам и украсьте зеленью.

ВАРИАНТЫ

Суп из кресс-салата

Potage au Cresson

Следуйте предыдущему рецепту, но перед приготовлением пюре положите в суп 1 пучок кресс-салата (1 чашку) и варите на медленном огне 5 минут. Потом сделайте пюре и завершите по рецепту.

Вишисуаз

Следуйте предыдущему рецепту, но возьмите только белую часть стебля лука-порея. В блендере или овощной мельнице измельчите в пюре суп, потом пропустите его через мелкое сито. Подмешайте ½–1 чашку жирных сливок, слегка подсолите и охладите пюре. Подавайте вишисуаз в охлажденных суповых чашках, посыпав мелко порубленным луком-резанцем. (*Примечание:* в качестве жидкости для супа можно смешать куриный бульон и овощной отвар.)

Крем-суп из кресс-салата

(Potage Crème de Cresson)

6 порций

// ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА КРЕСС-САЛАТА

½ чашки мелко порубленного лука
3 ст. л. (45 г) сливочного масла
Сотейник с крышкой 3-литровый
3–4 чашки листьев и нежных стеблей кресс-салата (промойте и обсушите на полотенце)
½ ч. л. соли

Обжарьте лук на масле в сотейнике на медленном нагреве около 10 минут. Когда лук станет прозрачным, добавьте к нему кресс-салат, посолите, накройте крышкой и потомите 5 минут или пока листья салата основательно не подсохнут/увянут.

// ВАРКА НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ
3 ст. л. муки
5½ чашки бурно кипящего куриного бульона
Соль и перец

Посыпьте мукой смесь кресс-салата и, перемешивая, подержите 3 минуты на умеренном нагреве. Снимите с огня, подмешайте горячий бульон, доведите до слабого кипения и потомите 5 минут. Измельчите в пюре на кухонном комбайне или в овощной мельнице, верните в сотейник и добавьте по вкусу соль и перец. Отставьте в сторону и разогрейте до слабого кипения перед подачей к столу.

// ОКОНЧАТЕЛЬНОЕ СДАБРИВАНИЕ/ОБОГАЩЕНИЕ СУПА
2 яичных желтка, смешанных в миске с ½ чашки жирных сливок
1–2 ст. л. (15–30 г) размягченного сливочного масла

Добавьте венчиком к желткам и сливкам по чуть-чуть чашку горячего супа, потом тонкой струйкой подмешайте и остальной суп. Верните суп в сотейник и подержите на среднем нагреве пару минут, помешивая, чтобы пошировать яичные желтки, но не доводите суп даже до слабого кипения. Снимите суп с плиты и по кусочку введите сливочное масло.

// ПОДАЧА К СТОЛУ
Если суп подается холодным, остудите его, не вводя последнюю порцию сливочного масла. В слишком густой суп добавьте сливки перед подачей к столу.

52 шоу
Огненное суфле
(Заварной английский соус)

Такое суфле получается пышным, медленно оседает, а печется в неглубоком блюде, в котором же и подается к столу. Если вы задумали эффектную презентацию, полейте его горячим ликером и подожгите.

Суфле апельсиновое, фламбированное

(Soufflé a l'Orange, Flambé)
4–6 порций
Цедра 2 апельсинов, натертая на мелкой терке
⅔ чашки сахарного песка
Миска
6 яичных желтков
Стальная миска или сотейник
¼ чашки темного рома или апельсинового сока
Венчик
Электрический миксер
Разогрейте духовку до 190 ˚С.

Деревянной ложкой разотрите в миске апельсиновую цедру и сахар, чтобы извлечь как можно больше апельсинового масла. Вылейте яичные желтки в стальную миску или сотейник. Взбивая венчиком или миксером, постепенно введите в них апельсиновый сахар и продолжайте взбивать, пока желтки не загустеют и не станут бледно-желтыми. Подмешайте ром или апельсиновый сок. Поставьте кастрюлю над слабо кипящей водой и взбивайте массу венчиком (2 удара в секунду), пока смесь не превратится в теплый и густой крем. Это займет 3–4 минуты. Смесь должна быть достаточно густой и тянуться нитями, которые медленно

растворяются, упав на ее поверхность. Снимите смесь с нагрева и взбивайте электрическим миксером 4–5 минут, чтобы она остыла и загустела.

½ чашки просеянного кукурузного крахмала
6 яичных белков
Чистая миска для взбивания белков
¼ ч. л. винной кислоты
2 ст. л. сахарного песка

Венчиком введите просеянный крахмал в желтки. Белки взбейте до пены, добавьте винную кислоту и не переставайте взбивать, пока не появятся мягкие пики. Всыпьте сахарный песок и взбивайте дальше, до твердых пиков. Подмешайте четвертую часть белков к желткам, потом осторожно введите силиконовой лопаткой остальные белки.

Форма для выпечки диаметром 22 см и высотой 5 см (слегка смажьте маслом)
3/4чашки раскрошенного миндального печенья
Сахарная пудра в мелком ситечке
По желанию:⅓ чашки теплого рома или бренди

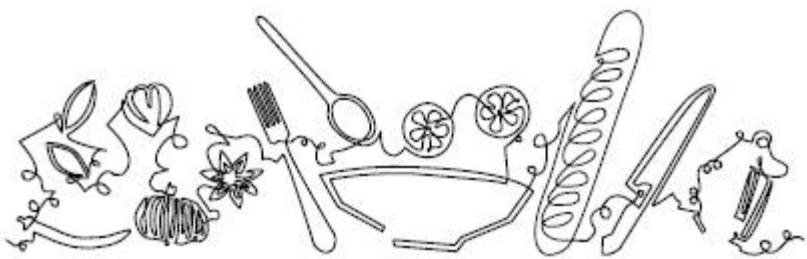
Выложите треть смеси для суфле в смазанную сливочным маслом форму, посыпьте массу половиной миндального печенья, накройте половиной оставшейся смеси. Далее еще слой оставшегося печенья и последнюю смесь для суфле. Посыпьте сверху тонким слоем (1–2 мм) сахарной пудры. Запекайте на среднем уровне разогретой духовки 25 минут при температуре 190 ˚С – суфле должно подняться и подрумяниться сверху. Если вы хотите фламбировать суфле, полейте его теплым ромом или бренди прямо перед тем, как вынести его гостям, и подожгите спичкой. Подавайте суфле со слегка взбитыми сливками или с английским заварным соусом (*см. рецепт ниже*).

Заварной английский соус

(Crème Anglaise)
Около 1½ чашки
3 яичных желтка
Полуторалитровый сотейник, стальной или эмалированный
⅓ чашки сахарного песка
1¼ чашки горячего молока

2 ч. л. ванильного экстракта
По желанию: 1 ст. л. рома
1 ст. л. (15 г) размягченного сливочного масла

Взбейте в сотейнике до густоты яичные желтки (1 минуту), постепенно подмешивайте сахар, затем понемногу добавьте горячее молоко. Поставьте сотейник на умеренно слабый нагрев и помешивайте деревянной ложкой, пока соус не загустеет настолько, что будет тонким слоем обволакивать ложку. Не доводите соус даже до слабого кипения, иначе желтки свернутся. Снимите с плиты и подмешайте ванильный экстракт, потом ром (по желанию) и сливочное масло. Подавайте соус теплым или холодным.



53 шоу
Жареные мелкие птицы

Голубь на канапе

(Pigeonneaux sur Canapés)

По ½ птицы на порцию, 6 порций

Один из классических французских способов приготовления мелких птиц – молодого голубя, цыпленка, куропатки, перепелки, вальдшнепа. Приведенное в рецепте время запекания относится к молодому голубю; для молодых курочек, мясо которых более плотное, оно дольше на 10–15 минут.

// ПОДГОТОВКА К ЖАРКЕ

3 молодых голубя или другой нежной мелкой птицы по 350 г

Соль и перец

1½ ст. л. мелко порубленного лука-шалота или зеленого лука

¾ ч. л. эстрагона

3 ст. л. (45 г) мягкого сливочного масла

3 или больше полосок (10 × 5 × ⅓ см) свежего свиного сала или почечного (нутряного) жира; либо бекон, нарезанный толстыми ломтиками и припущенный в течение 10 минут в 1 л воды

Неглубокий лоток для запекания

По⅓ чашки нарезанных моркови и лука

2 ст. л. качественного растительного масла (для жарки)

1½ чашки говяжьего бульона или красного куриного бульона

Отрежьте последние сегменты крыльев птицы; приберегите все обрезки и потроха. Положите в полость каждого голубя соль, перец, ½ ст. л. лука-шалота или зеленого лука и ¼ ч. л. эстрагона

и добавьте ½ (8 г) ст. л. сливочного масла. Хорошенько обсушите каждую птицу, натрите ее кожу сливочным маслом, накройте грудки и бедрышки свиным салом, нутряным жиром или беконом. Свяжите ножки и крылышки кулинарной ниткой перед запеканием. Уложите птиц на бок в сковороду и разложите вокруг овощи. (До этого шага птиц можно приготовить заранее; держите их в холодильнике и достаньте за ½ часа до жарки.)

// ЗАПЕКАНИЕ В ДУХОВКЕ
2 ст. л. (30 г) сливочного масла, растопленного вместе с 1 ст. л. качественного растительного масла

Разогрейте духовку до 200 °C.

Положите птиц на средний уровень горячей духовки. Через каждые 5–6 минут поворачивайте птиц на другой бок и поливайте ложкой масла со дна лотка. Через 25 минут, когда птицы будут почти готовы, снимите с них полоски жира, поверните их грудками кверху и слегка посолите. Продолжайте запекать, поливая птиц каждые 2–3 минуты. Через 5–10 минут птицы подрумянятся и окончательно дожарятся – их мясо станет мягким и нежным. Они готовы, когда последние капли сока из разреза будут чистые и прозрачные, без всяких следов розового. Не пережарьте!

СОУС И ГАРНИР
(Приготовьте заранее или пока птицы запекаются.)

// ОСНОВА ДЛЯ СОУСА
Сотейник с толстым дном
Шеи, потроха, сердца и кончики крыльев птиц
По 2 ст. л. ломтиков моркови и лука
2 ст. л. хорошего растительного масла
1½ чашки говяжьего или красного куриного бульона

Слегка обжарьте на масле шеи, потроха, сердца и крылья птиц, а также лук с морковью. Потом залейте их бульоном, доведите до слабого кипения и варите на медленном огне 30 минут или дольше. Процедите и отставьте в сторону.

// КАНАПЕ С ПЕЧЕНЬЮ ПТИЦ
Белый хлеб, приготовленный по-домашнему
⅓ чашки сливочного масла
Сковорода
Печень птиц

1½ ст. л. свежего свиного сала или почечного (нутряного) жира

Соль и перец

½ ст. л. мадеры или портвейна

Срежьте корку с 3 ломтиков хлеба; вырежьте из них прямоугольники 5 × 10 см. Растопите сливочное масло и налейте в сковороду прозрачную жидкость (без белого осадка). Слегка подрумяньте хлеб с обеих сторон на растопленном масле.

Мелко порубите печень и смешайте со свиным жиром или салом. Затем смешайте в миске с солью, перцем и мадерой или портвейном. Намажьте этой смесью одну сторону обжаренного хлеба. Прямо перед подачей птиц к столу подержите с минуту канапе под горячим грилем, пока печенка не забурлит.

// ГРИБЫ

450 г свежих грибов, разрезанных на четвертинки

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

1 ст. л. растительного масла

1 ст. л. мелко нарезанного лука-шалота или зеленого лука

По желанию: ½ зубчика чеснока, толченого

3 ст. л. измельченной петрушки

Подрумяньте грибы на смеси растительного и сливочного масла, под конец добавьте лук и (по желанию) толченый чеснок. Перед подачей к столу разогрейте, добавьте соль и перец, посыпьте петрушкой.

// ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧА К СТОЛУ

Горячее сервировочное блюдо

¼ чашки мадеры или портвейна

Соль и перец

1 ст. л. (15 г) мягкого сливочного масла

Горсть петрушки или листьев кресс-салата

Когда птицы поджарятся, разрежьте их вдоль на две половины. Положите каждую половину срезом вниз на горячее печеночное канапе на блюде. Пока вы заканчиваете готовить соус, поставьте блюдо с канапе и птицами в горячую выключенную духовку и не закрывайте дверцу.

Удалите из лотка, в котором жарились птицы, весь жир и оставьте только 1 ложку. Вылейте в лоток основу для соуса и мадеру или портвейн. Быстро уварите, соскребая свернувшиеся

мясные соки, пока не останется около ½ чашки жидкости. Добавьте по вкусу соль и перец, снимите лоток с огня и введите в соус 15 г сливочного масла.

Положите вокруг жареных птиц грибы, украсьте веточками петрушки или кресс-салата, полейте птиц соусом (черпайте ложкой, не захватывая резаные овощи) и немедленно подавайте к столу.

Вино: красное «Бордо-Медок».

54 шоу
Говядина всегда в моде

Тушенная в духовке говядина – замечательное блюдо для приема гостей, ведь оно может ждать своего часа, его можно приготовить заранее, подавать целиком или уже нарезанным на порции. Восхитительны и остатки от него, горячие или холодные. Для нашего рецепта требуется большой кусок качественной говядины для тушения, который можно нарезать на красивые порционные куски. Мясо сильно уменьшается в объеме при тепловой обработке, поэтому выберите кусок без кости как минимум на 2 кг и не меньше 10 см в диаметре вне зависимости от длины. Рекомендуем: кострец, огузок, подбедерок, переднюю часть бедра, филей, вырезку из лопаточной части.

ПРИМЕЧАНИЕ: ЛАРДИНГ. При лардинге полоски свежего или соленого свиного сала или почечного (нутряного) жира длиной 6 мм вставляются вдоль волокон мяса с промежутками 2–3 см. Эти полоски увлажняют изнутри мясо в процессе готовки, а после нарезки создают декоративный узор. Такую услугу предоставляют некоторые мясные лавки. Если вы хотите сделать это сами, обзаведитесь «иглой для лардинга» – металлическим желобом (его диаметр 1 см, длина 25–30 см) с острым концом с одной стороны и ручкой с другой. Такую «иглу» часто продают в специализированных кулинарных магазинах французских товаров. Для этого рецепта другой лардинг не обязателен, хотя он и добавит мясу традиционную французскую нотку.

Говядина, тушенная в красном вине

(Boeuf a la Mode)
10–12 порций

// **МАРИНАД**

(Маринад смягчает мясо, обогащает его вкус, но если у вас нет на это времени, просто добавьте все перечисленные ингредиенты в посуду для тушения.)

По 1 чашке тонких ломтиков моркови, лука и стеблей сельдерея

2 неочищенных зубчика чеснока, разрезанные пополам

Букет трав: 1 ст. л. тимьяна, 2 лавровых листа, 6 веточек петрушки, 4 горошины ямайского (душистого) перца, 6 горошин черного перца, завязанные в чистую марлю

1 ст. л. соли

5 чашек насыщенного молодого красного вина – бургундского, «Кот-дю-Рон», «Маунтин Ред» или кьянти

⅓ чашки бренди

½ чашки оливкового или салатного масла

Большая миска или кастрюля, эмалированная или стальная, достаточно большая, чтобы вместить все ингредиенты

Кусок говядины для тушения на 2 кг, зачищенный и крепко перевязанный белой кулинарной ниткой

Смешайте все ингредиенты для маринада в миске или кастрюле. Положите в маринад говядину. Полейте весь кусок маринадом, накройте и оставьте как минимум на 6 часов, хотя лучше всего на ночь или на сутки. (В жаркую погоду поставьте мясо в холодильник.) Через каждый час переворачивайте мясо и поливайте маринадом. За полчаса до запекания выложите мясо на решетку. Перед тем как обжаривать, хорошенько обсушите его бумажным полотенцем.

// ОБЖАРИВАНИЕ И ТУШЕНИЕ ГОВЯДИНЫ

4 ст. л. растительного масла (или больше)

Тяжелая жаровня с крышкой, достаточно большая, чтобы вместить говядину

4–6 чашек говяжьего бульона

По желанию, для лучшего вкуса и консистенции: расколотые телячьи копыта, суставы, свиная шкурка, сваренные в течение 10 минут в воде

Разогрейте духовку до 180 °C.

Нагрейте в жаровне растительное масло так, чтобы оно почти задымилось; положите в него мясо и обжарьте со всех сторон. Вылейте потемневшее масло. Влейте маринад и уварите жидкость наполовину. Потом добавьте столько бульона, чтобы покрыть мясо на две трети. Положите кости и шкурку и доведите все до слабого кипения на плите.

Плотно накройте посуду крышкой и поставьте в нижнюю

треть горячей духовки. Регулируйте нагрев в духовке, чтобы жидкость лишь слабо кипела в течение 2¾—4 часов, в зависимости от качества и размеров говядины. Мясо готово, если оно легко протыкается вилкой.

// СОУС И ПОДАЧА К СТОЛУ

Горячее сервировочное блюдо

1 ст. л. кукурузного крахмала, разведенного в 2 ст. л. мадеры, портвейна, бульона или воды

Веточки петрушки, листья кресс-салата или овощи

Соль и перец

Готовое мясо выложите на горячее блюдо. Удалите нитки. Срежьте отстающий от мяса жир, а мясо держите в тепле, пока вы делаете соус (5–10 минут).

Снимите жир с бульона в жаровне, процедите бульон через сито в сотейник. Подержите минуту на слабом огне, снимая жир, потом уварите бульон на сильном огне, чтобы осталось 3½ чашки ароматного соуса. Снимите пробу и добавьте по вкусу соль и перец. Если соус слишком жидкий, загустите его, добавив разведенный крахмал, доведите до слабого кипения и подержите 2 минуты на слабом огне.

Слегка полейте соусом мясо, украсьте блюдо петрушкой, кресс-салатом или овощами. Остальной соус подайте на стол в теплом соуснике.

// ГАРНИР И ВИНО

Тушеные морковь и лук либо тушеные салат-латук, сельдерей или лук-порей и обжаренные под грилем помидоры; лапша со сливочным маслом, картофель или паровой рис. Насыщенное красное вино подается комнатной температуры – бургундское, «Кот-дю-Рон», «Шатонёф-дю-Пап» или «Маунтин Ред».

// ЕСЛИ ВЫ ПРИГОТОВИЛИ БЛЮДО ДО ПРИХОДА ГОСТЕЙ/ЗАРАНЕЕ

Если приходится ждать меньше часа, верните в кастрюлю мясо, овощи и соус, неплотно прикройте крышкой и поставьте в лоток с едва кипящей водой.

Если до прихода гостей ждать дольше часа, нарежьте мясо и положите его на жаропрочное блюдо. Вокруг мяса разложите овощной гарнир и полейте все соусом. За полчаса до подачи к столу разогрейте угощение в духовке при 180 °C, пока оно не забурлит. Не перегрейте!

55 шоу
Тимбалы
(Тимбал со шпинатом; тимбал с окороком)

Тимбалы – это «на скорую руку» собранная смесь из приготовленной рыбы, мяса или овощей плюс яйца, молоко и приправы. Существуют два способа приготовления – при одном используются целые яйца, при другом белок отделен от желтка. Все тимбалы запекаются в формочках для суфле, порционных креманках или кольцевых формах и выкладываются на блюдо перед подачей к столу. Тимбалы привлекательны как первое блюдо или как основное блюдо для ланча или ужина, а овощные тимбалы могут также подаваться как гарнир к жаркому, стейкам или отбивным – приятное разнообразие по сравнению с обычным овощным гарниром.

ПОДГОТОВКА ФОРМОЧЕК ДЛЯ СУФЛЕ, ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ И КРЕМАНОК. Для того чтобы тимбал легко выкладывался после приготовления, густо смажьте слоем мягкого сливочного масла внутренние стенки посуды, а на дно положите промасленную вощеную бумагу.

Тимбал со шпинатом

(Timbale aux Épinards)
5–6 чашек, 4–6 порций
½ чашки мелко нарезанного лука
2 ст. л. (30 г) сливочного масла
Сотейник, стальной или эмалированный (у шпината появится неприятный привкус, если его готовить в посуде из

обычного металла)

1100–1300 г свежего шпината, подготовленного и бланшированного 3 минуты в кипящей воде; или 2 упаковки (по 280 г) мороженого шпината, оттаявшего в холодной воде

Нож из нержавеющей стали для нарезки шпината

¼ ч. л. соли

По 1 щепотке перца и мускатного ореха

Потомите лук в масле на медленном огне. Тем временем отожмите шпинат, горстка за горсткой, чтобы в нем осталось как можно меньше воды. Измельчите шпинат до консистенции пюре. Когда лук станет мягким, подмешайте его к шпинату и добавьте соль, перец и мускатный орех. Накройте сотейник крышкой и потомите шпинат до мягкости (5 минут) на очень медленном огне, периодически помешивая.

1 чашка молока

5 яиц

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

Миска

⅔ чашки черствых крошек белого хлеба (лучше французского или домашнего)

½ чашки тертого швейцарского сыра

Соль и перец

Кольцевая форма или форма для суфле на 6 чашек или 4 порционные креманки на 1½ чашки

Когда шпинат будет готов, подмешайте к нему еще масла и молока. Венчиком смешайте яйца в миске, затем постепенно добавьте к ним теплую смесь из шпината и молока. Подмешайте хлебные крошки и сыр, а также приправы. Вылейте смесь в приготовленную форму. (Все это можно сделать заблаговременно и поставить в холодильник. Только в таком случае время на запекание увеличится на 10 минут.)

// ЗАПЕКАНИЕ И ПОДАЧА К СТОЛУ

Лоток с кипящей водой (слой 4 см)

По желанию: сливочный, легкий сырный или голландский соус

Разогрейте духовку до 170 °C.

Поместите форму в сковороду с кипящей водой (вода должна доходить до ½ или ⅔ высоты формы) и поставьте в нижнюю треть духовки. Запекайте тимбал 30–40 минут, в зависимости от размера формы, пока нож, воткнутый в середину крема, не выйдет чистым. Перед тем как доставать тимбал из формы, он должен постоять 5 минут. Его можно также держать теплым

некоторое время в духовке при 80 ˚С в лотке с водой.

Чтобы достать тимбал из формы, проведите ножом по краю крема. Накройте форму горячим сервировочным блюдом, переверните их вместе, и тимбал окажется на блюде. Снимите с его верха вощеную бумагу. Если тимбал подается как овощной гарнир, соуса к нему не требуется. Если же это первое или основное блюдо, полейте его несколькими ложками сливочного, легкого сырного или голландского соуса.

ВАРИАНТЫ

Используя те же продукты в тех же пропорциях, возьмите вместо шпината: отваренную и измельченную спаржу, брокколи, зеленый горошек, цветную капусту, брюссельскую капусту, грибы, куриную печень либо приготовленных или консервированных тунца, лосося или морепродукты.

Тимбал с окороком

(Timbale au Jambon)

6 чашек, 4–6 порций

Это основное блюдо можно приготовить с окороком или с приготовленной рыбой, морепродуктами, цыпленком, куриной печенью, остатками запеченного мяса или овощами. Оно запекается в кольцевой форме для суфле, форме для выпечки хлеба или в порционных креманках.

Разогрейте духовку до 170 ˚С.

1½ чашки вареной лапши
¾ чашки грибов, обжаренных на сливочном масле
⅔ чашки вареного окорока
½ чашки лука, обжаренного на сливочном масле
Соль и перец
1 чашка густого сливочного соуса
½ чашки тертого швейцарского сыра
3 яичных желтка
1 ст. л. томатной пасты
¼ чашки измельченной петрушки
3 сильно взбитых яичных белка
Форма – кольцо на 6 чашек, форма для суфле, форма для выпечки хлеба или 4 креманки объемом по 1½ чашки

Прокрутите лапшу, грибы, окорок и лук через мельницу для овощей с насадкой среднего размера или перемелите их в кухонном комбайне. Венчиком смешайте эту смесь в миске вместе

с солью и перцем, сливочным соусом, сыром, яичными желтками, томатной пастой и петрушкой. Подмешайте туда же взбитые белки и выложите смесь в подготовленную посуду для суфле или креманки. Поставьте тимбал в лоток с кипящей водой и запекайте 30 минут, в зависимости от формы посуды (в кольце смесь запекается быстрее, чем в форме для суфле). Тимбал готов, когда смесь поднимется на 1½ см и подрумянится сверху. Остывая, она немного осядет, но ее можно подержать теплой добрые полчаса до подачи к столу. Выложите тимбал на горячее сервировочное блюдо.

// СОУС И ГАРНИР

Если тимбал приготовлен в кольце, его середину можно наполнить бланшированными зелеными овощами. В других случаях овощи можно выложить на блюдо вокруг тимбала. Томатный соус или сливочный соус, смешанный с зеленью или ложкой томатной пасты, либо легкий сырный соус отлично подходят этому блюду. Полейте тимбал несколькими ложками одного из этих соусов.

56 шоу
Рыбное филе «Сильвестр» (Паровой рис)

С порцией морского языка и бутылкой вина вы можете приступить к изучению обширной сферы рыбных блюд. Камбала, или морской язык, готовится почти всегда одинаково, а приготовление соуса также практически не меняется от рецепта к рецепту. Внести разнообразие в рецепты и испытать восторг от своих успехов вы сможете благодаря другим элементам блюд из камбалы. Здесь рыба припускается с овощным гарниром, нарезанным очень мелкими кубиками, и белым вином, благодаря которому получается восхитительно ароматная основа для соуса. Когда вы подадите к столу рыбу вместе с идеально приготовленным паровым рисом и свежим зеленым горошком со сливочным маслом, вам сразу захочется отпраздновать свой успех бутылкой вашего лучшего белого бургундского.

Филе морского языка «сильвестр» с овощами

(Filets de Sole Sylvestre)
4 порции

// БРУНУАЗ ИЗ АРОМАТНЫХ ОВОЩЕЙ

Всего 1¾ чашки овощей, нарезанных очень мелкими кубиками (2 мм): 2 средние луковицы, 2 средние моркови, 1 средний стебель сельдерея, 8 стеблей петрушки

Небольшой сотейник с толстым дном и крышкой

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

½ лаврового листа

¼ ч. л. эстрагона

⅛ ч. л. соли

Щепотка перца

120 г свежих грибов, нарезанных кубиками со стороной 2

мм

Нарезав первую группу овощей на мельчайшие кубики, потомите их на слабом нагреве 20 минут со сливочным маслом, зеленью и приправами. Они должны получиться нежными, бледно-золотистыми. Потом добавьте грибы и потомите еще 10 минут.

// ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ

8 филе камбалы, морского языка или мерланга величиной 22 × 5 см (по 2 филе на порцию)

1 чашка сухого белого французского вермута

Соль и перец

Жаропрочное блюдо для запекания и сервировки диаметром 25–30 см, высотой 4–5 см, смазанное сливочным маслом

¼—½ чашки холодной воды

Разогрейте духовку до 180 ˚С.

Сделайте легкие насечки на той стороне рыбы, где раньше была кожа; нож разрежет поверхностные мембраны, и филе не станет закручиваться при нагреве. Слегка посыпьте филе солью и перцем, разложите ложку томленых овощей на половину стороны с насечкой и сложите филе пополам, чтобы получился клин. Выложите филе одним слоем на блюдо. Полейте вермутом и добавьте холодной воды, чтобы рыба была почти покрыта ею. (Если у вас остались рыбные хребты, положите их на филе.) Накройте все вощеной бумагой. Если блюдо жаропрочное, поставьте его сначала на плиту и нагрейте почти до кипения, а потом поставьте в нижнюю треть горячей духовки на 8 минут. Либо поставьте блюдо в духовку сразу на 12 минут. Рыба готова, когда ее мякоть легко протыкается вилкой, но не распадается на хлопья. Не передержите. Пока вы будете готовить соус, оставьте рыбу в выключенной духовке, открыв дверцу.

// СОУС «СИЛЬВЕСТР». ПОДАЧА К СТОЛУ

2 сотейника, стальных или эмалированных

1 ст. л. (15 г) сливочного масла

1 ст. л. муки

1 ст. л. томатного пюре или пасты

4 ст. л. (60 г) мягкого сливочного масла или больше

Соль и перец

Слейте всю жидкость, оставшуюся от варки рыбы, в один из сотейников и быстро уварите, чтобы ее осталось ⅔ чашки. В

другом сотейнике распустите сливочное масло (15 г), смешайте с мукой и медленно прогрейте 2 минуты, без изменения цвета. Снимите масляную смесь с плиты и энергично введите венчиком уваренную жидкость, затем подмешайте томатное пюре или пасту. Перед подачей к столу снимите соус с плиты и по небольшому кусочку венчиком подмешайте размягченное масло. (Соус нельзя разогревать после того, как добавлено масло.) Еще раз слейте жидкость из-под рыбы и добавьте в соус. Полейте соусом рыбу и немедленно подавайте.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если вы хотите заранее приготовить рыбу и соус (без заключительного добавления сливочного масла), разогревайте рыбу либо в духовке, либо над слабо кипящей водой. Только не передержите! Чтобы на соусе не образовалась пленка, разлейте по поверхности соуса ложку сливочного масла.

Паровой рис с маслом

(Riz Étuvé au Beurre)
6 порций
1½ чашки чистого, непромытого риса
Большая кастрюля с 7–8 л бурно кипящей воды
1½ ч. л. соли на 1 л воды
2–3 ст. л. (30–45 г) сливочного масла
Соль и перец
Жаропрочная кастрюля или сотейник с толстым дном на 3 л
Кружок промасленной вощеной бумаги

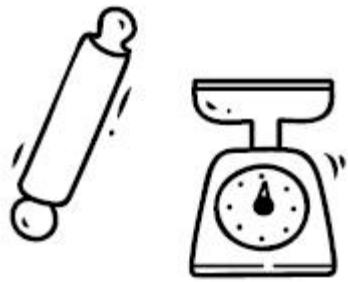
Постепенно высыпайте рис в кипящую подсоленную воду, медленно, чтобы вода не переставала кипеть. Перемешайте только один раз, чтобы зернышки риса не прилипли ко дну.

Варите с открытой крышкой на умеренно сильном нагреве 10–12 минут. Через 10 минут начните время от времени пробовать рисинки зубами. Когда зерна едва стали податливыми и уже не жесткие в середине, но сварились не до конца, откиньте рис на дуршлаг. Взбивайте рис минуту-другую вилкой под струей горячей воды, чтобы смыть все следы рисовой муки. (Именно она плюс переваривание заставляют рис слипаться.)

Распустите в кастрюле сливочное масло и подмешайте соль и перец. Как только рис промоется, верните его в кастрюлю, взрыхлите вилкой, чтобы смешать с маслом, солью и перцем. Накройте промасленной вощеной бумагой, а сверху крышкой.

Подержите рис 20–30 минут на паровой бане или поставьте кастрюлю в лоток с теплой водой в духовку при 180 °C. Рис набухнет и станет мягким. Если он не подается к столу немедленно, снимите его с нагрева и отставьте в сторону, накрыв вощеной бумагой. Чтобы его разогреть, накройте крышкой и поставьте над слабо кипящей водой на 10 минут. Перед подачей к столу добавьте по вкусу соль и перец и взрыхлите рис вилкой.

57 шоу
Ромовые баба́



Баба́, маленькие кексы, изготовленные из простого дрожжевого теста, после выпекания пропитываются в ромово-сахарном сиропе. Когда они вберут в себя сироп, их обсушивают, покрывают абрикосовым джемом, украшают глазированными фруктами и подают либо отдельно, в бумажных розетках, либо все вместе на блюде. Испеченные кексы превосходно замораживаются, их нужно лишь разогреть в духовке, прежде чем пропитывать и украшать.

ПРИМЕЧАНИЯ О ДРОЖЖЕВОМ ТЕСТЕ. Как указано в рецепте, если требуется, дрожжевому тесту можно не давать подняться – его можно осадить рукой, накрыть тарелкой с грузом и поставить в холодильник. Так тесто простоит несколько часов без вреда для себя. Его можно и заморозить.

Когда тесто поднимется и увеличит свой объем вдвое, не давайте ему подниматься еще больше – это приведет к излишней ферментации. Тогда тесто утратит свою силу и выпечка из него приобретет неприятный «дрожжевой» привкус.

Тесто для баба́

(Pâte a Baba)
12 штук

// СМЕШИВАЕМ ТЕСТО

4 ст. л. (60 г) сливочного масла

1 пачка прессованных свежих дрожжей или 1 пакетик сухих дрожжей, растворенных в 3 ст. л. теплой воды

Большая миска

2 ст. л. сахарного песка

⅛ ч. л. соли

2 крупных яйца

1½ чашки белой пшеничной муки (зачерпните ее мерной чашкой и стряхните ножом лишнее, проведя им по краю чашки)

Распустите сливочное масло и дайте ему немного остыть, пока вы готовите другие ингредиенты. Размешайте дрожжи вилкой в миске, добавьте сахар и соль, снова перемешайте и дайте дрожжам разойтись во влажную пасту, пока вы отмериваете муку. (Либо вылейте в миску разведенные сухие дрожжи вместе с сахаром и солью.) Когда дрожжи разошлись, добавьте в них яйца и взбейте венчиком, чтобы хорошенько перемешать. Далее добавьте, взбивая, муку и теплое растопленное сливочное масло. Работая в основном пальцами (держите их слегка согнутыми, прижимая друг к другу), вымесите тесто – энергично поднимайте его, тяните, бейте о стенки миски. (Если вы пользуетесь сухими дрожжами, добавьте 2–3 ст. л. муки, если после начала вымешивания тесто покажется вам слишком влажным и липким. С другой стороны, если тесто слишком крутое – поначалу оно должно прилипать к пальцам, – добавьте 1 ст. л. взбитой яичной массы. Возможно, это понадобится, если у вас свежие дрожжи.) Тесто будет липнуть к руке в первую минуту замешивания. Как только оно станет менее липким, достаньте его из миски и энергично замешивайте на столе, шлепая и разминая. Оно достигнет достаточной эластичности, когда вы сможете раскатать его в колбаску длиной 30 см, перекрутить полностью один раз, и оно не разорвется. В тот момент оно уже не будет липнуть к руке.

// ТЕСТО ПОДОШЛО ПЕРВЫЙ РАЗ (ПЕРВАЯ РАССТОЙКА)

1 ч. л. муки

Сделайте из теста колобок и положите в миску. Ножницами прорежьте наверху колобка крест размером 5 см и глубиной 3 см и посыпьте мукой. Накройте тесто влажным полотенцем, сложенным вчетверо, и поставьте в теплое место (27 °C) на 1½–2 часа, пока тесто не увеличит свой объем в два раза. Если вы ткнете пальцем в тесто, ямка так и останется.

// ТЕСТО ПОДОШЛО ВТОРОЙ РАЗ (ВТОРАЯ РАССТОЙКА)

Опять осторожно осадите тесто, сгребая его слегка согнутыми пальцами одной руки от стенок миски на середину.

12 формочек для бабá или маффинов диаметром и высотой 5 см

1 ст. л. (15 г) сливочного масла

Смажьте маслом внутреннюю поверхность формочек. Осторожно зачерпывайте 1 ст. л. теста – столько, чтобы наполнить ⅓ формочки, – и, слегка прижимая, кладите на дно каждой формочки. Не выравнивайте верх теста – оно само выровняется, когда поднимется. Поставьте формочки, не накрывая, в теплое место. Дайте тесту подняться на ½ см над краем формочек. (На этом этапе тесто можно поставить в холодильник, а затем снова дать тесту подойти немного на час-другой.)

// ВЫПЕКАНИЕ

Как только тесто подойдет, выпекайте его около 15 минут, поставив в верхнюю треть духовки, нагретой до 190 °C. *Баба`* готовы, когда они хорошенько подрумянятся и слегка отойдут от стенок формочек. Выложите их на решетку, чтобы остыли.

САХАРНЫЙ СИРОП

Перед пропиткой как *баба`*, так и сироп должны быть слегка теплыми. Если *баба`* холодные или их вынули из морозильной камеры, подогрейте их в духовке.

2 чашки воды
1-литровый сотейник
1 чашка сахарного песка
½ чашки темного рома

Нагрейте до кипения в кастрюле 1 чашку воды и сахар, помешивая. Сахар должен полностью раствориться, а сироп стать чистым и прозрачным. Снимите сотейник с плиты и подмешайте вторую чашку воды и ром.

// ПРОПИТКА БАБА́

12 теплых*баба́ (см. предыдущий рецепт)*
Блюдо высотой 5 см и достаточно большое, чтобы легко вместить все 12 баба́
По желанию: кулинарная груша
Решетка для выпечки, поставленная на поднос/противень

Наколите через каждые 2 см верх и бока теплых *баба`* вилкой с острыми зубцами. Выложите их на блюдо и полейте теплым сиропом. Оставьте их на ½ часа, часто поливая сиропом (тут может пригодиться кулинарная груша). *Баба`* должны вобрать столько сиропа, чтобы стать влажными и рыхлыми, но сохранять

форму. Выложите их на решетку на ½ часа, чтобы с них стекла лишняя влага, прежде чем приступать к декору.

Ромовые баба́, классика
½ чашки абрикосового джема
1 ст. л. сахара
2 ст. л. темного рома
12 глазированных вишен
Миндаль, нарезанный палочками
Бумажные гофрированные розетки

Протрите абрикосовый джем через сито, чтобы очистить его от волокон и кожицы, потом прокипятите с сахаром в небольшом сотейнике для соусов, пока капли джема не станут клейкими (105 °C). Побрызгайте *баба`* несколькими каплями рома, с помощью кондитерской кисточки смажьте теплым абрикосовым джемом и разложите в бумажные розетки. Украсьте верх вишнями и миндалем. (Украшенные *баба`* можно хранить пару дней в холодильнике, но лучше всего съесть сразу.)

ВАРИАНТ

Выложите пропитанные и глазированные *баба`* на сервировочное блюдо. Вокруг них разложите чернику или землянику, приправленные остатками сиропа. Подайте к столу также миску с нежно взбитыми сливками.

58 шоу
Ужин из цыпленка на четверых за полчаса

МЕНЮ:

Холодная закуска

Цыпленок по-сицилийски (с зеленью, жареным картофелем и цукини)

Свежие груши, сыр бри или камамбер, крекеры

Красное вино – бордоское или розовое

Практически не планируя ничего заранее, умелая хозяйка может за полчаса приготовить и подать вот такой ужин. Собрать на блюде холодную закуску, состоящую из кресс-салата, тонких ломтиков салями, помидоров и половинок крутых яиц под майонезом – дело лишь вашей расторопности, если вы заранее, например, когда готовите завтрак, сварите и очистите яйца – хотя можете приготовить яйца одномоментно с цукини. Десерт из фруктов и сыра вообще не требует времени. Основные усилия вы должны направить на приготовление горячего блюда. Мы предлагаем вам такую последовательность действий.

1) ПЕРВЫЙ ШАГ

Налейте в кастрюлю 6 л горячей воды, добавьте 3 ст. л. соли, накройте крышкой и поставьте на самый сильный нагрев. Кастрюля с кипятком необходима, чтобы сварить цукини, очистить от кожицы помидоры – и, если нужно, сварить яйца.

2) ЦЫПЛЕНОК ПО-СИЦИЛИЙСКИ

(Poulet à la Sicilienne)

3 ст. л. (45 г) сливочного масла

Цыпленок-бройлер весом 1100–1300 г
Соль и перец
½ ст. л. эстрагона или смеси итальянских трав
Сковорода или жаропрочная кастрюля с крышкой, с толстым дном, или мармит

Растопите в сковороде сливочное масло; когда оно забурлит, положите в него цыпленка и переверните его, чтобы он покрылся маслом со всех сторон и слегка обжарился. Посолите, поперчите и приправьте половиной трав. Накройте сковороду крышкой и потушите цыпленка, чтобы масло тихонько бурлило, но не подгорало (130 °C).

3) ВАРКА ЦУКИНИ
4–6 цукини средней величины

Под струей холодной воды поскребите цукини щеткой. Обрежьте оба конца. Положите цукини в кипящую воду и варите с открытой крышкой 8 минут. (Если вода для цукини пока еще не закипела, переходите к следующему «шагу», а цукини положите в воду, когда она закипит.)

4) ПОМИДОРЫ И ЯЙЦА
3–4 спелых помидора средней величины
4 крупных яйца

Положите помидоры на шумовку и подержите в кипящей воде, где варятся цукини, ровно 10 секунд, чтобы на помидорах слегка отделилась кожица; потом отложите их в сторону. Если вы еще не сварили яйца, положите их в воду и варите 11 минут.

5) КАРТОФЕЛЬ
3–4 средних клубня картофеля универсального сорта
1 ст. л. сливочного масла
½ ст. л. растительного масла
Сковорода (лучше с антипригарным покрытием) диаметром 25 см
Соль и перец

Очистите картофель и нарежьте кубиками со стороной в 1 см. Хорошенько обсушите их на полотенце. Нагрейте на сковороде сливочное и растительное масло, а когда оно перестанет пениться, положите в него кубики картофеля. Обжаривайте 1 минуту на сильном нагреве, перемешайте и обжаривайте

картофель минуту на другой стороне; продолжайте обжаривать, перемешивая, еще несколько минут, пока картофель не подрумянится. Посыпьте его солью и перцем, перемешайте, накройте и оставьте на 15 минут на умеренном нагреве, иногда помешивая. (Не слишком сильно наполняйте сковороду, максимум на 2½ см, иначе картофель не поджарится, а распарится и слипнется.)

6) ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ ДЕЙСТВИЯ
4 стебля зеленого лука
6–8 веточек петрушки

В промежутках между перемешиванием картофеля переверните цыпленка на другой бок и снова слегка посолите и поперчите, положите оставшиеся итальянские травы. Мелко нарежьте белую часть стебля зеленого лука и добавьте к цыпленку. Измельчите петрушку и отложите в сторону. Из помидоров вырежьте черенок, очистите помидоры от кожуры и отложите в сторону. Когда яйца сварятся, достаньте их из воды и постучите по скорлупе тыльной стороной ложки, чтобы ее расколотить, и положите яйца в холодную воду.

7) ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЦУКИНИ/ПОДАЧА ЦУКИНИ
2 ст. л. оливкового масла
Соль и перец
По желанию: ½ зубчика чеснока, мелко нарезанного или толченого

Цукини готовы, как только становятся едва податливыми при нажатии. Не переварите их и сразу достаньте из воды. С помощью вилки с двумя зубцами и ножа разрежьте цукини вдоль на четыре части, потом нарежьте на кусочки длиной 2 см. В большой кастрюле или сковороде нагрейте растительное масло. Когда нагреется, положите в него цукини и быстро обжарьте, перемешивая, на сильном огне, чтобы выпарить жидкость и слегка их подрумянить. Посолите и поперчите их по вкусу, можно добавить и чеснок. Поставьте сковороду на слабый огонь и иногда перемешивайте, пока будете продолжать готовить другие блюда из меню.

Снимите с плиты сковороду с цукини. Положите на нее сервировочную тарелку, чтобы она нагрелась.

8) ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКУСКИ

Кресс-салат
12 ломтиков салями
4 яйца, сваренных вкрутую и очищенных
Майонез (лучше домашнего приготовления)
Очищенные от кожицы помидоры
Соль и перец

Разложите кресс-салат по краю сервировочного блюда, выложите салями по самому краю блюда, вставляя ломтики под кресс-салат. Яйца разрежьте пополам и разложите по внутреннему краю кресс-салата; на каждое яйцо положите ложку майонеза. Разрежьте помидоры на клинышки и положите в середину блюда. Посыпьте закуску солью, перцем и петрушкой. (Если вы не подаете закуску сразу, накройте ее и поставьте в холодильник.)

9) СЕРВИРОВКА/ПОДАЧА ОБЕДА

Цыпленок готов, когда он мягкий при нажатии и из него вытекают чистые желтые соки, если глубоко проткнуть его вилкой. Он готовится около 25 минут. Готового цыпленка выложите на горячее сервировочное блюдо, с одной стороны положите жареный картофель, с другой цукини. Накройте блюдо и поставьте его сверху на кастрюлю, где варились цукини, пока не настанет время подавать его к столу. Перед тем как нести цыпленка в столовую, посыпьте его петрушкой.

59 шоу
Почки, жареные и фламбированные (Rognons sautés et Flambés)

Телячьи и бараньи почки должны быть абсолютно свежими, с приятным свежим запахом, без всяких следов аммиака. Внутри животного почки окружены слоем жира; если его счистить, на почке остается тонкая пленка, которую тоже надо удалить. Срежьте с нижней стороны почек бóльшую часть жира. Телячьи почки должны весить 170–230 г. Возьмите на порцию от ¾ до 1½ почки, в зависимости от вашего меню. Бараньи почки весят около 60 г; возьмите 2–3 штуки на порцию. Сырые почки можно заморозить.

Телячьи почки под горчичным соусом

(Rognons de Veau en Casserole)

4 порции

4 ст. л. (60 г) сливочного масла

Сковорода с толстым дном, достаточно большая, чтобы разместить все почки в один слой

3–4 телячьи почки или 8–12 бараньих

Нагрейте в сковороде сливочное масло, а когда оно перестанет пениться, обваляйте в нем почки и обжарьте, не накрывая сковороду крышкой, переворачивая их каждую минуту-другую. Отрегулируйте нагрев так, чтобы масло было горячим, но не подгорало. Из почек выделится немного соков. Почки должны стать упругими, но не твердыми; стать снаружи коричневыми, а на разрез розовыми. Время жарки – около 10 минут для телячьих почек и 5 минут для бараньих. Затем переложите почки на тарелку.

1 ст. л. мелко нарезанного лука-шалота или зеленого лука

½ чашки сухого белого вермута

1 ст. л. лимонного сока

1½ ст. л. дижонской горчицы, смешанной с 3 ст. л. (45 г) размягченного сливочного масла

Соль и перец

Положите лук на сковороду и жарьте 1 минуту на масле. Добавьте вермут и лимонный сок. Быстро уварите, чтобы жидкость уменьшилась до 4 ст. л. Снимите сковороду с плиты, добавьте в нее масло, смешанное с горчицей, посыпьте солью и перцем. Нарежьте почки на ломтики толщиной 3 мм. Посыпьте их солью и перцем и выложите вместе с их соками на сковороду.

Перед подачей к столу подержите сковороду на умеренном нагреве одну-две минуты, встряхивая и помешивая почки, чтобы блюдо прогрелось, но не закипело.

Подавайте почки на очень горячих тарелках. Если они подаются как основное блюдо, а не как горячая закуска, к ним подойдут жаренный на сливочном масле картофель, тушеные луковицы и красное бургундское вино.

Почки телячьи, фламбированные, под грибным соусом

(Rognons de Veau Flambés)

4–6 порций

Почки, приготовленные по этому рецепту, лучше подать как отдельное блюдо, с горячим французским хлебом и красным бургундским вином. Если вы хотите завершить приготовление почек прямо у обеденного стола, обжарьте их на кухне и завершите блюдо в вашей столовой, предварительно установив мармит и разложив все ингредиенты вокруг него.

Тяжелая, достаточно большая сковорода, чтобы вместить все почки

3–4 телячьи почки или 8–12 почек ягненка

4 ст. л. (60 г) сливочного масла

Обжарьте почки на сливочном масле целиком, как в предыдущем рецепте. Если вы собираетесь закончить их приготовление прямо в столовой, положите обжаренные почки в мармит.

⅓ чашки коньяка

½ чашки говяжьего бульона, смешанного с 1 ч. л. кукурузного крахмала

⅓ чашки мадеры «Серсиаль» или портвейна

250 г грибов, нарезанных ломтиками и обжаренных на сливочном масле с 1 ст. л. лука-шалота или зеленого лука

1 чашка жирных сливок

Соль и перец

½ ст. л. дижонской горчицы, смешанной с 2 ст. л. (30 г) мягкого сливочного масла и ½ ч. л. вустерского соуса

Полейте почки коньяком. Нагрейте жидкость в сковороде так, чтобы она забурлила, отверните лицо и подожгите жидкость спичкой. Встряхивая сковороду, поливайте почки горящей жидкостью, пока пламя не погаснет. Выложите почки на блюдо или нарезочную доску.

Влейте в сковороду говяжий бульон и вино; варите несколько минут, чтобы жидкость уварилась и загустела. Добавьте грибы и сливки и варите еще несколько минут. Соус должен получиться достаточно густым, чтобы покрывать легкой пленкой ложку. Слегка посолите его и поперчите. Снимите сковороду с плиты и, встряхивая, подмешайте к соусу горчичную смесь.

Нарежьте почки крестообразными ломтиками толщиной 3 мм и слегка посолите и поперчите. Верните почки и соус в сковороду. Встряхивая, подержите ее над жаром, чтобы почки прогрелись, но соус не закипел. Подавайте почки на очень горячих тарелках.

60 шоу
Омары – закуски

Омар, запеченный под сырным соусом

4 порции, по 1 омару

Восхитительный способ подачи к столу фаршированных омаров. Особенно рекомендуется тем, кто хочет без спешки приготовить великолепное основное блюдо. Рецепт этот намного проще, чем омар «Термидор», но так же хорош. Омары варят на пару с вином и травами, а потом на основе этой ароматной жидкости готовят легкий сырный соус, который бурлит вокруг мяса омара, когда оно запекается в духовке.

// ВАРКА ОМАРОВ НА ПАРУ

Большая кастрюля для варки рыбы или пароварка

2 чашки сухого белого вермута

2 чашки воды

1 большая луковица, нарезанная тонкими ломтиками

1 средняя морковь, нарезанная тонкими ломтиками

1 средний стебель сельдерея, нарезанный тонкими ломтиками

6 веточек петрушки

1 лавровый лист

1 ст. л. эстрагона

2 ч. л. соли

4 горошины перца

4 живых омара по 600 г каждый

Варите на медленном нагреве перечисленные продукты (кроме омаров) в течение 15 минут. Тем временем быстро промойте живых омаров под струей холодной воды и привяжите их к решетке (если возможно), чтобы их хвосты оставались прямыми при варке. Доведите жидкость до бурного кипения, положите в нее омаров, плотно закройте крышку и варите на пару 18–20 минут, чтобы головные щупальца легко выдергивались.

// СОУС
3 ст. л. (45 г) сливочного масла
Сотейник эмалированный на 3 чашки
4 ст. л. муки
½ чашки жирных сливок
½ чашки тертого швейцарского сыра
Соль и перец

Когда омары сварятся, достаньте их из кастрюли. (Если вы не привязали омаров перед варкой к решетке, привяжите или придавите их хвосты, чтобы они выпрямились, пока омары остывают.) Быстро уварите жидкость из-под омаров до 2 чашек. Распустите в сотейнике сливочное масло, подмешайте муку и медленно обжарьте 2 минуты без изменения цвета. Снимите масло с мукой с плиты и дайте немного остыть. Процедите на них чашку горячей жидкости, хорошенько перемешайте венчиком, затем процедите туда же остальную жидкость. Нагрейте до кипения, помешивая, 1 минуту. Разбавьте соус сливками, чтобы он тонким слоем покрывал ложку. Венчиком введите в соус сыр, оставив 2 ложки, и по вкусу добавьте соль и перец.

// ЗАПЕКАНИЕ ПОД ГРИЛЕМ
1 ст. л. (15 г) сливочного масла
Мелкий лоток для запекания

Отделите клешни и ноги. Переверните омаров на спинку и, стараясь не оторвать хвост от головы (груди), разрежьте нижнюю часть панциря, чтобы добраться до мяса и зеленой печени (и икры). Удалите мешочек с песком из головной части. Извлеките мясо из хвоста и, надрезав его по спинному изгибу, удалите темную жилку кишечника. Разрежьте хвостовое мясо на ломтики толщиной 6 мм. Налейте немного соуса в полости груди и хвоста. Верните на место мясо хвоста; извлеките мясо из клешней и положите в грудную полость. Полейте омара соусом, посыпьте оставшимся тертым сыром и разложите сверху маленькие кусочки масла. Положите омаров в лоток и поставьте под умеренно горячий гриль, чтобы их прогреть и подрумянить сверху. (Или

уберите в холодильник и достаньте за 20 минут до подачи к столу. И тогда поставьте сковороду в верхнюю треть горячей (220 °C) духовки, чтобы соус забурлил, а сыр подрумянился.)

Подавайте омаров с кресс-салатом, нарезанным соломкой картофелем и охлажденным сухим белым вином, таким как бургундское.

61 шоу
Грибное шоу

// КАК КУПИТЬ СВЕЖИЕ ГРИБЫ

У самых свежих грибов шляпка прилегает к ножке, и вы не видите изнанку шляпки. Шляпки и стебли должны быть чистые, без пятен, со свежим запахом. Когда гриб стареет, его шляпка разворачивается в зонтик. Грибы лучше покупать развесные, чем в упаковке, чтобы иметь возможность выбрать лучшие экземпляры.

// ПОДГОТОВКА К ВАРКЕ

Подрежьте ножки снизу. Если видна изнанка шляпки, удалите ножку от самого основания шляпки, чтобы промыть песок, возможно, застрявший между пластинками.

Перед самым использованием положите грибы в большой тазик с холодной водой. Быстро потрите их несколько секунд руками, отмывая от грязи, и тут же выкладывайте в дуршлаг. Если вы увидите на дне тазика много песчинок, еще раз промойте грибы, выложите в дуршлаг. Обсушите их на полотенце.

// СПОСОБЫ НАРЕЗКИ ГРИБОВ

МЕЛКИЕ КУСОЧКИ ИЛИ КУБИКИ. Промытые грибы положите горкой на доску и рубите длинным, прямым ножом, держась руками за концы лезвия. Делайте быстрые движения вверх-вниз и почаще сгребайте ножом грибы в кучку. Рубите, чтобы кусочки стали меньше 3 мм.

ЛОМТИКИ. Положите шляпку на доску внутренней стороной вниз; нарежьте ее на вертикальные ломтики толщиной 3 мм. Стебли нарежьте на кусочки той же толщины.

ЧЕТВЕРТИНКИ. Положите шляпку на доску внутренней

стороной вниз, разрежьте ее по центру на 2 половинки; разрежьте каждую половинку на 2–3 кусочка, в зависимости от ваших планов. Ножки разрежьте на удобные кусочки примерно той же величины, что и шляпки.

КАННЕЛИРОВАННЫЕ ШЛЯПКИ. Выращенные грибы не нужно очищать от пленки, однако каннелирование удаляет кожицу со шляпки и придает ей декоративный дизайн. Пальцами левой руки, выпуклой стороной вверх, возьмите шляпку гриба. Правой крепко зажмите маленький нож, очень острый, лезвием от себя. Большой палец правой руки держите неподвижно на шляпке. Поворачивайте шляпку на себя, упираясь ею в лезвие ножа, двигаясь сверху вниз так, чтобы лезвие ножика срезало очень тонкую полоску шляпки на одной из сторон. Продолжайте так же по всей окружности. Обратите внимание, что нож остается почти неподвижным, вы вращаете только гриб. (Такую нарезку грибов можно тушить на плите или запекать в духовке.)

Вот так каннелируют грибы: поворачивайте шляпку, прижимая ее к лезвию ножа.

Вот такая красивая получается каннелированная шляпка гриба с бороздками.

Грибы бланшированные

(Champignons au Blanc)

Для соусов, фрикассе или рецептов, где грибы должны оставаться белыми после приготовления.

120 г свежих грибов
⅓ чашки воды
⅛ ч. л. соли
12 ст. л. лимонного сока
1 ст. л. (15 г) сливочного масла
Сотейник эмалированный или стальной

Подрежьте и промойте грибы, нарежьте их так, как указано в рецепте. Налейте воду в кастрюлю и добавьте соль, лимонный сок и сливочное масло. Доведите до кипения. Положите в кастрюлю грибы и встряхните, чтобы они покрылись жидкостью. Закройте крышку и варите грибы на умеренно сильном огне 5 минут, периодически встряхивая. Потом отставьте кастрюлю с грибами в сторону. (Жидкость от бланшировки грибов можно использовать для соуса или супа.)

Грибы, обжаренные на сливочном масле

(Champignons sautés au Beurre)

Жареные грибы подаются как гарнир для стейков, тушеного мяса или жаркого сами по себе или вместе с другими овощами – морковью или луком. Они также являются неотъемлемым ингредиентом в рецептах таких блюд, как тушеная говядина, петух в красном вине или запеченный цыпленок. (*Примечание:* грибы будут тушиться, а не жариться, если вы положите их на сковороду слишком толстым слоем; жарьте их порциями, если вам необходимо приготовить большое их количество.)

Сковорода с антипригарным покрытием диаметром 25 см

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

1 ст. л. рафинированного оливкового или другого растительного масла

250 г свежих грибов, промытых и обсушенных (мелких цельных или разрезанных на четвертинки)

1–2 ст. л. мелко нарезанного лука-шалота или зеленого лука

По желанию: 1 зубчик чеснока, толченый, 2–3 ст. л. измельченной петрушки

Соль и перец

Поставьте сковороду на сильный огонь и нагрейте сливочное и растительное масло. Как только масло прекратит пениться, положите в него грибы. Почаще встряхивайте сковороду, чтобы грибы ровно прожарились. Поначалу грибы впитают жир со сковороды; через несколько минут жир вновь выступит на поверхность, и грибы начнут подрумяниваться. Тогда добавьте лук-шалот или зеленый лук и (по желанию) чеснок. Снова перемешайте и снимите с нагрева. Перед самой подачей к столу разогрейте грибы и добавьте по вкусу соль, перец и (по желанию) петрушку.

Грибы, запеченные «под стеклом»

(Champignons sous Cloche)

Для каждой порции

Эти насыщенные сливочным маслом грибы – изысканное блюдо на закуску или на ланч.

Кружок белого хлеба (без корки) толщиной 6 мм и диаметром 8 см

Шляпка гриба диаметром 8 см или 2–3 шляпки помельче

Порционное или большое сервировочное жаропрочное блюдо

Приправленное сливочное масло

½ ст. л. (8 г) сливочного масла

Щепотка соли и перца

½ ч. л. измельченной петрушки

½ ч. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука

⅛ ч. л. лимонного сока

Миска

½—1 ч. л. жирных сливок

Жаропрочный стеклянный колпак, миска или форма для запекания.

Разогрейте духовку до 200 °С.

Либо обжарьте хлеб в тостере и смажьте его сливочным маслом с одной стороны, либо подрумяньте хлеб в сковороде на масле с двух сторон. Срежьте низ грибной шляпки (или шляпок), чтобы она плоско лежала, и положите выпуклой стороной на тост. Положите хлеб с грибом в порционную форму, а если у вас несколько тостов, то на блюдо. В миске хорошенько взбейте сливочное масло, соль, перец, петрушку, лук-шалот или зеленый лук и лимонный сок, чтобы масса хорошо перемешалась и стала мягкой. Затем наполните этой смесью шляпку (шляпки) и полейте каждую ½ ч. л. жирных сливок. Накройте колпаком, миской или формой для запекания. За 20–25 минут до подачи к столу поставьте грибы на средний уровень горячей духовки. Грибы должны стать мягкими, но не дряблыми. Подавайте к столу немедленно. Порционные стеклянные колпаки снимают на столе; большие – на кухне. Подайте к блюду сухое белое вино «Гравс», «Траминер» или легкое красное «Бордо».

62 шоу
Ужин из телятины или свинины на четверых за полчаса

МЕНЮ:
Вишисуаз а-ля-рус
Соте из телятины (свинины) с грибами
Тушеный рис
Зеленый салат
Груши, запеченные с вином и миндальным печеньем
Красное вино – «Бордо» или розовое
Французский хлеб

Для того чтобы приготовить за полчаса такой ужин из трех перемен блюд, начните с десерта, приготовление которого займет больше всего времени. Рис и телятина готовятся одновременно, а пока они доходят, можно заняться супом. Зеленый салат не нуждается в рецепте.

Груши, запеченные с вином и миндальным печеньем

(Poires au Gratin)
Форма для запекания диаметром 20 см, высотой 5 см
1 ст. л. (15 г) мягкого сливочного масла
3–4 плотные спелые груши
⅓ чашки абрикосового джема
¼ чашки сухого белого вермута
2–3 черствого миндального печенья
2 ст. л. (30 г) сливочного масла (мелкие кусочки)

Обильно смажьте маслом блюдо для запекания. Очистите груши от кожицы, разрежьте на четыре части и удалите сердцевину. Нарежьте на продольные ломтики толщиной 1 см и разложите на блюде. Протрите абрикосовый джем через сито в

миску; смешайте его с вермутом и полейте груши. Сверху покрошите печенье и разложите кусочки сливочного масла. Поставьте блюдо на средний уровень разогретой духовки и запекайте 20–25 минут, чтобы верх слегка подрумянился. Подавайте груши горячими, теплыми или холодными; по желанию можно подать к грушам нежно-взбитые жирные сливки (отдельно в соуснике).

Ризотто по-пьемонтски

(Risotto a la Piemontaise)
2 ст. л. (30 г) сливочного масла
2-литровый сотейник с толстым дном
1¼ чашки непромытого сырого белого риса
¼ чашки сухого белого вермута
2½ чашки куриного бульона
Соль и перец

Распустите сливочное масло на умеренно сильном огне. Высыпьте в него рис и медленно перемешивайте деревянной вилкой, пока зернышки сначала не станут прозрачными, а потом постепенно молочно-белыми – около 2 минут. Влейте вермут и дайте рису его вобрать в себя, затем подмешайте треть куриного бульона. Убавьте нагрев и оставьте рис едва кипеть на очень слабом огне 3–4 минуты, периодически/время от времени помешивая. (В то же время начинайте готовить телятину и занимайтесь двумя блюдами одновременно.) Когда жидкость впитается, подмешайте к рису половину оставшегося бульона и продолжайте варить его на медленном огне, время от времени помешивая, а когда впитается и эта жидкость, влейте оставшийся бульон. Когда рис впитает все, попробуйте его на вкус. Если он не такой мягкий, как вам хочется, подлейте еще бульона и воды и накройте сотейник крышкой на несколько минут. В целом рис должен вариться 15–18 минут. Добавьте в него по вкусу соль и перец. (Приготовленный заранее рис накройте и разогрейте перед подачей над горячей водой.)

Телячья (или свиная) вырезка, обжаренная с грибами

(Sauté de Veau (ou de Porc) aux Champignons)
700–900 г телячьей или свиной вырезки, нарезанной на ломтики толщиной 2 см

Массивная сковорода диаметром 25 см с толстым дном
2 ст. л. (30 г) сливочного масла
1 ст. л. растительного масла
250–300 г нарезанных грибов, консервированных
½ ч. л. эстрагона, тимьяна или смеси трав
¼ ч. л. соли, щепотка перца
По желанию: зубчик чеснока, толченый
2–3 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука
¼ чашки мадеры «Сersиаль» или белого сухого французского вермута

Обсушите мясо на бумажных полотенцах. Нагрейте в сковороде смесь сливочного и растительного масла. Когда масло почти перестанет пениться, положите в него мясо и готовьте на сильном нагреве, часто переворачивая, чтобы оно слегка обжарилось со всех сторон. Убавьте нагрев и продолжайте обжаривать мясо, иногда помешивая, пока оно не сделается слегка упругим, если ткнуть в него пальцем. (Общее время обжаривания 7–10 минут; за это время вы успеете приглядеть за рисом, собрать все ингредиенты, порубить зеленый лук и петрушку и завершить приготовление супа.)

Слейте грибы и добавьте в сковороду к мясу. Посыпьте травами, солью и перцем; добавьте зеленый лук и (по желанию) чеснок. Быстро перемешайте, затем влейте грибные соки и вино. Уварите жидкость наполовину. Отставьте сковороду в сторону, если подавать блюдо к столу рано, и разогрейте, когда потребуется.

// ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС С ЗЕЛЕНЬЮ. ПОДАЧА К СТОЛУ
2 яичных желтка
Небольшой сотейник эмалированный
1 ст. л. холодного бульона или вермута
4–6 ст. л. (60–90 г) размягченного сливочного масла
2 ст. л. измельченной петрушки

В сотейнике сильно взбейте венчиком желтки, чтобы они загустели и сделались вязкими. Энергично подмешайте холодную жидкость и ½ ст. л. сливочного масла, затем постепенно добавьте мясные соки. Помешивайте венчиком, держа смесь на слабом нагреве, пока она не станет густая, как нежный крем. Тогда снимите ее с плиты и введите венчиком по небольшому кусочку сливочное масло. Масса должна достичь консистенции голландского соуса. (Если соус не подается сразу же, подержите его над теплой водой.) Положите рис с двух краев овального

блюда; в середину выложите мясо; полейте мясо соусом и посыпьте петрушкой.

Вишисуаз по-русски (А-ля-рус)

(Vichyssoise a la Russe)

Холодный суп из картофеля и лука-порей со свеклой и сметаной

2 банки по 600 г супа вишисуаз или картофельного супа, охлажденные

Соль, перец, лимонный сок

По желанию: куриный бульон или молоко, охлажденные

1 чашка сметаны

1 чашка консервированной, нарезанной соломкой толщиной со спичку свеклы (слейте жидкость и посыпьте солью и перцем)

2–3 ст. л. мелко порубленного лука-резанца или верхушек зеленого лука

Вылейте охлажденный суп в миску, добавьте по вкусу соль, перец и лимонный сок. Если суп слишком густой, разведите его куриным бульоном или молоком; если слишком жидкий, венчиком подмешайте к нему несколько ложек сметаны. Перед подачей к столу разлейте охлажденный суп по тарелкам; в середину положите большую ложку сметаны, а на сметану – большую ложку свеклы. Посыпьте мелко нарезанным луком-резанцом или зеленым луком.

63 шоу
Жаренный под грилем цыпленок: и просто, и дерзко/вызывающе

Жаренный в духовке цыпленок – божественно вкусное блюдо, когда у него хрустящая, подрумяненная кожица и сочное мясо. Секретов успешного приготовления сочного цыпленка всего два – умеренный нагрев, при котором наружный слой мяса не пересыхает раньше времени, и постоянная поливка мясными соками. При такой поливке цыпленок лучше подрумянивается, соки запекаются в мясо птицы, а кожа приобретает восхитительный масляный вкус. Ниже приводятся инструкции, как разделать целого цыпленка по-французски и как приготовить просто жареного цыпленка и цыпленка с горчицей и травами. С курятиной прекрасно сочетается зеленый горошек, поэтому в эту главу включен превосходный французский рецепт для его приготовления.

// ФРАНЦУЗСКАЯ РАЗДЕЛКА – КАК ПОДГОТОВИТЬ ЦЕЛОГО ЦЫПЛЕНКА ДЛЯ ЖАРЕНЬЯ ПОД ГРИЛЕМ

Для этого цыпленка разрезают вдоль по спинке, разворачивают (как крылья бабочки) и целиком жарят под грилем. Возьмите острый нож или ножницы для разделки птицы и вырежьте весь позвоночник, следуя лезвием ножа вдоль него с каждой стороны, начиная с шеи или хвоста. Затем, чтобы распластать цыпленка, положите его грудкой кверху на плоскую поверхность и ударьте кулаком по груди, чтобы сломать его ребрышки. Для того чтобы ножки и крылышки не коробились в духовке, перережьте связки суставов, прикрепляющих крылышки к плечам, и связки суставов, соединяющих ножки и бедрышки. Чтобы ножки оставались красиво сложены после жарки, сделайте в коже по обе стороны нижней части груди разрезы в 1½ см и

проденьте сквозь них концы ножек. Крылышки сложите «руки-в-боки» и засуньте их кончики под каждое плечо. Теперь цыпленок готов к жаренью.

Жаренный под грилем цыпленок

(Poulet Grillé au Naturel)
4 порции
Цыпленок для жарки, 1200 г
2 ст. л. (30 г) сливочного масла
1 ст. л. растительного масла
Мелкий лоток или форма для запекания
Соль
2 ст. л. мелко нарезанного лука-шалота или зеленого лука
1 чашка говяжьего или куриного бульона

Хорошенько обсушите цыпленка бумажным полотенцем. Распустите сливочное масло, смешайте его с растительным, смажьте всего цыпленка и положите его в лоток или форму кожей вниз. Поставьте лоток в духовку так, чтобы поверхность цыпленка находилась в 12–15 см от горячего нагревательного элемента. Цыпленок должен жариться медленно и начать подрумяниваться лишь через 5 минут. Тогда еще раз смажьте его смесью масла – он как раз едва начнет подрумяниваться, и отрегулируйте нагрев. Снова полейте через 5 минут масляной смесью. Когда пройдет 15 минут с начала запекания, полейте цыпленка маслом последний раз, посыпьте солью и переверните кожей кверху. Продолжайте жарить его под грилем еще 15 минут, поливая через каждые 5 минут маслом и мясными соками из сковороды. Цыпленок будет готов, когда ножки будут мягкими при нажатии, а при протыкании ножом самой мясистой части темного мяса потечет чистый желтоватый сок.

Переложите цыпленка на горячее блюдо, удалите из лотка весь жир, кроме 2 ст. л., и положите туда нарезанный лук. Минуту обжарьте на плите, перемешивая, затем влейте бульон. Быстро уварите его, соскребая в бульон прижарившиеся мясные соки, пока жидкость не станет густой, как сироп. Полейте ею цыпленка и подавайте к столу. (Перед подачей разрежьте цыпленка пополам через грудину, потом отделите ножки от грудки.)

Зеленый горошек и запеченные под грилем помидоры, *рататуй* (баклажаны с помидорами), жареный картофель. К цыпленку подайте легкое красное вино – «Божоле», «Бордо», «Совиньон», «Цинфандель» или розовое.

Жаренный под грилем цыпленок с горчицей

(Poulet Grillé a la Diable)
4 порции
Цыпленок для жарки, 1200 г
2 ст. л. (30 г) сливочного масла
1 ст. л. растительного масла
3 ст. л. дижонской горчицы (острой)
1½ ст. л. мелко нарезанного лука-шалота или зеленого лука
¼ ч. л. тимьяна, базилика или эстрагона
3 капли соуса «Табаско»
1 чашка свежих крошек белого хлеба

Поджарьте цыпленка, как описано в предыдущем рецепте, но только не по 15 минут с каждой стороны, а по 10 минут. В маленькой миске венчиком смешайте горчицу, лук-шалот или зеленый, травы и «Табаско». Затем в эту смесь понемногу начинайте подмешивать половину жиров и соков, скопившихся в лотке, чтобы получился соус, похожий по консистенции на майонез. Другую половину жиров и соков приберегите.

Смажьте внутреннюю сторону цыпленка половиной горчичной смеси и посыпьте слоем хлебных крошек. Положите цыпленка кожей вниз на решетку в лоток и полейте половиной оставленных жарочных соков. Верните цыпленка под горячий гриль на 5–6 минут, пока крошки не подрумянятся. Затем переверните цыпленка кожей кверху, смажьте оставшейся горчичной смесью, посыпьте крошками и полейте остатками жарочных соков. Верните его под гриль еще на 5–6 минут, до готовности.

// СОВЕТ: ЕСЛИ ВЫ ГОТОВИТЕ ЦЫПЛЕНКА ЗАРАНЕЕ

Когда вы смажете горчицей вторую сторону цыпленка, посыплете ее крошками и польете жарочными соками, цыпленка можно накрыть и убрать в холодильник. Чтобы дожарить цыпленка к приходу гостей, нагрейте духовку до 190 °C и поместите его в верхнюю часть на 20 минут, чтобы подрумянилась панировка.

Как и в предыдущем рецепте.

Зеленый горошек, тушенный с салатом-латуком и зеленым луком

(Pois Frais en Braisage)

4–6 порций

Французы придумали замечательный способ приготовления довольно крупного, жесткого зеленого гороха, какой продается на рынках в конце сезона. Горох остается зеленым, делается нежнее и приобретает восхитительный вкус, хотя и выглядит слегка сморщенным.

1 кг свежего гороха (3 чашки очищенного)
1 кочан салата «Бостон», промытый и нарезанный средними кусочками
½ ч. л. соли
1–2 ст. л. сахара (в зависимости от вкуса гороха)
4 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука
4 ст. л. (60 г) размягченного сливочного масла
Сотейник с толстым дном

Положите горох и все остальное в сотейник и сильно пожмите руками, чтобы горох слегка помялся. Залейте холодной водой, едва прикрыв горох. Поставьте кастрюлю на умеренно сильный нагрев, плотно накройте крышкой и варите 20–30 минут. Через 20 минут попробуйте на вкус, мягкий ли горох. Продолжайте варить, пока не выпарится жидкость, до мягкости гороха. По необходимости добавьте еще 2–3 ст. л. воды. Добавьте по вкусу соль и сахар и подавайте к столу. (Либо отставьте горошек в сторону, не накрывая крышкой. Перед подачей разогрейте, добавив 2 ст. л. воды, накройте крышкой и варите минуту-другую, часто перемешивая, пока горошек не прогреется.)

64 шоу
Рагу из барашка – тоже французское блюдо

Наварéн весенний

(Navarin Printanier)

Рагу из ягненка с морковью, луком, картошкой, репой, молодым зеленым горошком и стручковой фасолью

6 порций

// НАРЕЗКА МЯСА И ПОДГОТОВКА БАРАНИНЫ ДЛЯ ТУШЕНИЯ

Самое вкусное рагу готовится из разных частей туши барашка, так как это разнообразие придает текстуре полноту и насыщенность вкуса готовому рагу. Вот что можно рекомендовать (500 г мяса без костей – 2–3 порции):

Грудинка, для жира и текстуры
Лопатка или нога, для больших кусков нежирного мяса
Выборная часть, для текстуры и вкуса
Шея, для текстуры и консистенции соуса

Срежьте весь лишний жир и пленки. Нарежьте мясо кубиками со стороной 5 см, весом 60–70 г. Все кости, которые остаются в мясе, добавляют соусу вкус; большинство из них можно удалить прямо перед подачей к столу.

// ОБЖАРИВАНИЕ БАРАШКА
1200 г баранины для рагу
3–4 ст. л. растительного масла
Сковорода диаметром 25–30 см
Жаропрочная кастрюля с крышкой на 5–6 л

1 ст. л. сахарного песка
1 ч. л. соли
¼ ч. л. перца
3 ст. л. муки

Хорошенько обсушите куски баранины бумажным полотенцем. Нагрейте масло в сковороде и, когда масло почти задымится, обжарьте со всех сторон баранину – небольшими порциями. Обжаренные куски перекладывайте в кастрюлю. Посыпьте их сахаром и обжаривайте на умеренно сильном огне 3–4 минуты, чтобы сахар слегка карамелизовался – это придаст соусу янтарный цвет. Посыпьте мясо солью, перцем и мукой и обжарьте на умеренном нагреве 2–3 минуты, перемешивая, чтобы мука подрумянилась.

// ТУШЕНИЕ
2–3 чашки красного бульона из баранины или говядины
3 средних помидора (очистить от кожицы и семян, отжать и порубить) или 3 ст. л. томатной пасты
2 зубчика чеснока, толченых
¼ ч. л. тимьяна или розмарина
1 лавровый лист
Соль и перец

Разогрейте духовку до 180 ˚С.

Вылейте жир из сковороды, в которой обжаривалось мясо, влейте 2 чашки бульона и доведите до кипения, соскребая жарочные соки. Вылейте бульон в кастрюлю с бараниной и нагрейте до слабого кипения, встряхивая кастрюлю, чтобы перемешать. Добавьте помидоры или томатную пасту, чеснок, травы, лавровый лист и столько бульона, чтобы почти покрыть мясо. Доведите до слабого кипения, накройте кастрюлю и тушите на медленном огне на плите или в духовке около 1 часа. Вылейте содержимое кастрюли в дуршлаг, размещенный над лотком. Ополосните кастрюлю. Выберите кости и верните баранину в кастрюлю. Снимите жир с соуса в лотке, добавьте по вкусу соль и перец и полейте соусом мясо. Затем добавьте овощи, приготовленные по следующему ниже рецепту.

// ДОБАВЛЕНИЕ КОРНЕПЛОДОВ
6–12 картофелин для варки
6 реп
6 морковок
12–18 мелких белых луковиц диаметром 2–3 см

Очистите картофель и придайте ему форму овала длиной 4 см; положите в холодную воду. Очистите и разрежьте на 4 части

морковь и репу; нарежьте на куски длиной 4 см. Очистите луковицы и надрежьте крест-накрест их корневую часть, чтобы они ровно проварились. Когда будет готова баранина, положите овощи в кастрюлю между кусками мяса и полейте соусом. Нагрейте до слабого кипения, накройте крышкой и варите еще час, пока мясо и овощи не станут мягкими, если проколоть их вилкой. Снимите жир, добавьте по вкусу соль и перец и зеленые овощи.

// ДОБАВЛЕНИЕ ЗЕЛЕНЫХ ОВОЩЕЙ

1 чашка ошелушенного зеленого горошка (300 г стручков)

1 чашка зеленой фасоли (100 г), нарезанной кусочками длиной 1½ см

3–4 л кипящей воды

1½—2 ст. л. соли

Положите горох и фасоль в кипящую подсоленную воду и варите на сильном нагреве без крышки 5 минут или пока овощи не станут едва мягкими. Немедленно откиньте их на дуршлаг и подержите 3 минуты под струей холодной воды, чтобы остановить процесс варки и зафиксировать цвет. Отложите овощи в сторону. (До этого момента рагу можно приготовить заранее. Отставьте мясо в сторону, неплотно прикрыв крышкой. Доведите его до слабого кипения на плите, прежде чем продолжите готовить по рецепту.)

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Незадолго до подачи к столу положите горох и фасоль в кастрюлю поверх остальных ингредиентов и поливайте их бурлящим соусом. Накройте крышкой и варите на слабом нагреве 5 минут, пока они не станут мягкими. Подавайте рагу прямо из кастрюли или выложите его на подогретое блюдо. Подайте также горячий французский хлеб и красное вино «Божоле», «Бордо» или «Маунтин Ред» либо охлажденное розовое вино.

65 шоу
Представляем – шарлотка «Малакоф»

Шарлотка «Малакоф», шоколадная

(Charlotte Malakoff au Chocolat)

Этот лакомый десерт быстро готовится, если у вас под рукой есть «дамские пальчики» – бисквитное печенье узкой формы. Вот только «пальчики» должны быть превосходного домашнего качества. Поскольку их трудно купить, но легко испечь самим, вот их рецепт.

БИСКВИТЫ «ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ»

24–30 штук

2 больших противня (45 × 60 см)

1 ст. л. (15 г) размягченного сливочного масла

Мука

Кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 1 см или большая ложка

1½ чашки сахарной пудры, в сите

Миска (3 л)

½ чашки сахарного песка

3 яичных желтка

1 ч. л. ванильного экстракта

3 яичных белка

Щепотка соли

⅛ ч. л. винной кислоты

1 ст. л. сахарного песка

⅔ чашки белой кондитерской муки (просеять прямо в чашку, выровнять ножом и вернуть муку в сито)

Разогрейте духовку до 150 ˚C.

Подготовьте противни – слегка смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой; лишнюю муку стряхните. Соберите кондитерский мешок (если пользуетесь им); приготовьте сахарную пудру и отмерьте все остальное из перечня.

В миске взбейте желтки, постепенно подсыпая сахар, добавьте ванильный экстракт и взбивайте еще несколько минут, чтобы смесь загустела, стала бледно-желтой и тянулась нитями. В отдельной миске взбейте до пены яичные белки, подмешайте к ним соль и винную кислоту и продолжайте взбивать до мягких пиков. Тогда высыпьте туда ложку сахарного песка и взбивайте дальше, пока белки не образуют жесткие пики.

Выложите четверть белков на желтки. Сверху просейте четверть муки и осторожно перемешайте силиконовой лопаткой. Затем добавьте треть оставшихся белков; просейте треть оставшейся муки и перемешайте. Повторите то же самое с половиной оставшихся белков и муки, потом добавьте последние порции. Не пытайтесь перемешивать тесто слишком старательно, ведь оно должно сохранять легкость и пышность.

Отсадите на противень полоски бисквита длиной 10 см, шириной 4 см, с промежутками 2–3 см либо из кондитерского мешка, либо большой кухонной ложкой. Посыпьте тонким слоем (1 мм) сахарной пудры. Выпекайте немедленно 20 минут на среднем и верхней уровнях духовки. «Дамские пальчики» готовы, когда они слегка подрумянятся под слоем сахара. Они должны получиться чуть хрустящими снаружи и мягкими, но сухими внутри. Снимите их кондитерской лопаткой с противня и остудите на решетке.

// ВЫСТИЛАЕМ «ДАМСКИМИ ПАЛЬЧИКАМИ» ФОРМУ ДЛЯ ДЕСЕРТОВ

2-литровая цилиндрическая форма высотой 10 см и диаметром 18 см

Вощеная бумага

⅓ чашки апельсинового ликера

⅔ чашки воды

24 «дамских пальчика» длиной 10 см и шириной 5 см

Положите на дно сухой формы кружок вощеной бумаги. Смешайте в суповой тарелке ликер и воду. По одному кладите на секунду «дамские пальчики» в ликер, а потом на решетку, чтобы стекало лишнее. Поставьте «дамские пальчики» вертикально внутри формы, выпуклой стороной к стенке, прижмите их тесно

друг к другу. Приберегите оставшиеся бисквиты, смоченные в ликере.

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ
4-литровая миска
225 г мягкого несоленого сливочного масла
1 чашка мелкого сахарного песка
¼ чашки апельсинового ликера
⅔ чашки рубленого темного (55 %) шоколада, расплавленного вместе с ¼ чашки крепкого кофе
¼ ч. л. миндального экстракта
1⅓ чашки миндаля, измельченного в порошок (бланшированный миндаль, смолотый в блендере или мясорубке вместе с небольшим количеством сахара из рецепта)
2 чашки жирных сливок
Охлажденная миска и венчик

Взбивайте несколько минут сливочное масло и сахар в светлую, пышную массу. Добавьте апельсиновый ликер, расплавленный шоколад и миндальный экстракт; продолжайте взбивать несколько минут, пока сахар не утратит свою зернистость. Добавьте миндаль. Взбивайте охлажденные сливки в охлажденной миске охлажденным венчиком до тех пор, пока венчик не будет оставлять лишь едва заметные следы на креме – и тогда перестаньте взбивать, иначе сливки не охладятся до однородной консистенции. Введите сливки в шоколадно-миндальную смесь. Треть смеси положите в форму, выложенную «дамскими пальчиками», сверху положите слой «дамских пальчиков» и продолжайте чередовать слои шоколадно-миндального крема и «дамских пальчиков». Все закончите «дамскими пальчиками», если они останутся. Подрежьте «дамские пальчики», если они торчат над краем формы, а кусочки прижмите в слой крема. Накройте форму вощеной бумагой, поставьте сверху блюдце и придавите его грузом (например, 400-граммовой стеклянной банкой с водой). Охладите 6 часов или ночь. Сливочное масло должно затвердеть, чтобы десерт не растекся, когда его выложат из формы. (Десерт может стоять в холодильнике несколько дней; его можно и заморозить.)

// ВЫКЛАДЫВАНИЕ ИЗ ФОРМЫ И ПОДАЧА К СТОЛУ

Перед подачей к столу снимите вощеную бумагу, проведите ножом по внутренней поверхности формы, осторожно нажимая, чтобы сместить/сдвинуть с места десерт. Накройте форму

охлажденным и перевернутым блюдом и переверните их вместе резким рывком, чтобы шарлотка выскочила из формы на блюдо. Украсьте верх шарлотки тертым шоколадом. Поставьте десерт в холодильник, если сразу не подаете его к столу.

66 шоу
Горячий баллотин из индейки (Hot Turkey Ballottine)

Индейка фаршированная, без костей

Если вы никогда не удаляли все кости из индейки и даже не видели, как это делают другие, вам может показаться, что это долгое, кропотливое и безнадежное занятие. Однако вынуть кости из индейки не так и сложно и долго, если иметь под рукой детальные инструкции – и ваша вторая попытка пройдет гораздо быстрее, чем первая. Индейка – великолепное угощение для шумной вечеринки: птица весом 4 кг, очищенная от костей и фаршированная, накормит 20 гостей. Наконец, такую индейку очень легко нарезать на порции: ее без труда режешь на ломтики из конца в конец, как колбасу.

// КАК УДАЛИТЬ/ВЫНУТЬ КОСТИ ИЗ ИНДЕЙКИ – И ЛЮБОЙ ДРУГОЙ ПТИЦЫ

Ваша задача – отделить мясо от костного скелета, не проткнув кожу птицы нигде, кроме спинки (там делается специальный продольный разрез). Кожа станет упаковкой/футляром для выбранной вами начинки.

Итак, сначала вы делаете глубокий разрез на спинке индейки от шеи до гузки, обнажая позвоночник. Затем маленьким острым ножом, лезвие которого постоянно скользит вдоль кости, соскребите и срежьте мясо со скелета на одной стороне птицы, пальцами помогая отделять мясо от костей. Когда очередь дойдет до суставов, соединяющих крылья с каркасом, разрежьте их и

продолжайте двигаться вниз по костному скелету, пока не доберетесь до грудного киля, где встречаются кожа и кости. Тут остановитесь – на этом этапе от вас требуется особенная осторожность, поскольку кожа здесь тонкая и ее легко прорезать. Повторите ту же самую операцию с другой стороны птицы, срезая мясо вдоль костей, чтобы не прорезать кожу. Когда вы наконец доберетесь до грудной кости и с противоположной стороны, опять остановитесь. Потом приподнимите костный каркас птицы и отрежьте его совсем близко к килю грудной кости, стараясь не прорезать кожу. Отрубите кончики крыльев, оставив на птице лишь верхние части крыльев.

Теперь расправьте на доске эту массу кожи и мяса мясной стороной кверху. Вы увидите, как из мяса торчит пара суставов – кости крыльев, и вторая пара с противоположной стороны – вторые суставы. Удалите кости вторых суставов, отделив мясо от обнажившейся кости, затем соскребите мясо с кости, держась за свободный конец сустава; когда вы дойдете до конца кости, отрежьте ее от сустава ножки. Если вы хотите запечь индейку целиком и хотите сохранить ее вид, оставьте кости в ножках и крыльях. Если вы хотите вынуть все кости, отрубите наружные суставы ножек и крыльев, потом соскребите мясо с костей внутри птицы, оттягивая кожу изнутри наружу, чтобы вывернуть «рукава» и «штанины» индейки наизнанку внутрь птицы. У вас получатся четыре складки на наружной коже – где находились эти выступы. Взяв плоскогубцы, вытащите связки из мякоти ножек.

Возможно, вы захотите срезать часть мяса с толстых кусков с грудки и бедрышек. Большие куски можно нарезать на полоски или кубики и сделать декоративный узор в начинке; маленькие куски можно провернуть через мясорубку и добавить узор начинке.

Из разрубленных костей индейки получается замечательный суп – просто варите их в воде вместе с морковью, луком, сельдереем, травами и приправами.

НАЧИНКА: ФРАНЦУЗСКАЯ ПАШТЕТНАЯ СМЕСЬ

Вы можете использовать любую из традиционных начинок для индейки – хлебные крошки, рис или колбасный фарш. Вот французская смесь «Pâté». Для индейки весом 4½ кг нужны 5–6 чашек начинки. Оставшуюся начинку можно заморозить или приготовить, как гамбургер или мясной хлеб. (Если вы не хотите использовать свинину и свиной жир, возьмите курятину или индюшатину либо говяжий язык и почечный жир.)

1 чашка измельченного лука

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

⅓ чашки коньяка
⅓ чашки портвейна или мадеры
Большая миска
500 г нежирной пропущенной через мясорубку свинины
500 г нежирной пропущенной через мясорубку телятины
250 г пропущенного через мясорубку свиного сала (лучше спинку)
По желанию: пропущенное через мясорубку мясо и печень индейки
1½ ст. л. соли
1 ч. л. тимьяна
½ ч. л. ямайского (душистого) перца
⅛ ч. л. перца
3 яйца

Обжарьте лук на сливочном масле до мягкости и прозрачности; подлейте коньяк и мадеру или портвейн и уварите наполовину. Выложите лук в миску, добавьте все остальные ингредиенты и интенсивно перемешайте.

// КАК ФАРШИРОВАТЬ И СВЕРНУТЬ ИНДЕЙКУ
½ ст. л. соли
⅛ ч. л. перца
⅛ ч. л. ямайского перца
3 ст. л. коньяка
По желанию: полоски толщиной 6 мм или кубики мякоти индейки, вареного окорока, отварного языка; кубики трюфелей; фисташковые орехи

Разложите очищенную от костей индейку кожей вниз на доске и приправьте солью, перцем, ямайским (душистым) перцем и коньяком. В середину индейки положите горкой начинку, придайте ей форму буханки хлеба. (Если хотите, слои начинки можно чередовать со слоями мяса индейки, окорока, языка и пр.) Заверните индейку вокруг начинки, полностью закрывая ее кожей, и зашейте белой ниткой или закрепите шпажками и ниткой. 3–4 раза оберните индейку ниткой, чтобы придать ей цилиндрическую форму.

// ЗАПЕКАНИЕ ИНДЕЙКИ
Неглубокий лоток для запекания

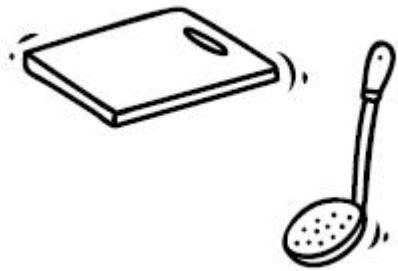
Разогрейте духовку до 180 °C.
Положите индейку на бок в лоток. Запекайте ½ часа, потом

переверните на другой бок. Еще через ½ часа переверните индейку грудкой кверху, вставьте в нее мясной термометр и убавьте нагрев в духовке до 165 °C. Продолжайте запекать, поливая жиром из сковороды каждые 20–30 минут, пока термометр не покажет 85 °C. Индейка весом около 4 кг будет жариться 3½ часа. Когда птица будет готова, удалите термометр и нитки и переложите индейку на горячее блюдо.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Индейку подавайте горячей, с традиционными для нее гарнирами. Либо дайте ей остыть, потом охладите и подайте с салатом, французским хлебом и охлажденным розовым вином.

67 шоу
Холодный галантин из индейки



Галантин – это очищенные от костей индейка, утка или цыпленок, фаршированные мясным паштетом. Свернутый в форме колбасы галантин тушат в бульоне, приправленном вином, затем охлаждают и обычно покрывают аспиком. Галантин является главным украшением любого шведского стола, и хотя кажется, что готовить его очень сложно, на деле это не так. Но это задача для тех, кто по-настоящему любит готовить. На приготовление галантина уходит два дня – в первый день птицу в бульоне пошируют и охлаждают, часть второго уходит на украшение блюда.

// КАК НАФАРШИРОВАТЬ И СВЕРНУТЬ ИНДЕЙКУ

Индейка на 4–5 кг, без костей (см. «Шестьдесят шестое шоу»)

5–6 чашек начинки (французская паштетная смесь; см. «Шестьдесят шестое шоу»)

По желанию: полоски вареного окорока или языка толщиной 1 см; измельченные или разрезанные на четыре части трюфели)

Соль, перец, коньяк

Большое, чистое полотенце

Суровая белая нитка

Положите очищенную от костей индейку на доску кожей вниз. Кожу и мясо на ножках и крылышках, оставшиеся без костей, обязательно выверните внутрь, чтобы снаружи оставался только аккуратный сгиб кожи. Срежьте белое мясо на грудке и

темное мясо на ножках и оставьте лишь слой в ½ см на коже. Белое мясо нарежьте на полоски толщиной 1 см, посыпьте его солью с перцем, полейте 1 ст. л. коньяка и отложите в сторону. Измельчите темное мясо в мясорубке и добавьте к паштетной смеси.

Смачивая руки в холодной воде, выложите треть фарша вдоль всей длины индейки полосой 10 см, а поверх нее слой из полосок белого мяса вперемежку с полосками окорока или языка и трюфелей. Накройте половиной оставшегося фарша, еще одним слоем полосок и, наконец, остатками фарша. Затем заверните индейку вокруг фарша, чтобы получился цилиндр диаметром 12 см и длиной 30–35 см. (Кожа индейки не должна обязательно закрывать начинку на концах цилиндра.)

Намочите полотенце в холодной воде, выжмите, разверните его и, растягивая как можно сильнее, заверните в него свернутую в цилиндр индейку. Крепко завяжите оба конца полотенца ниткой, закрутите полотенце по краям цилиндра в противоположных направлениях, чтобы получился тугой сверток. В нескольких местах обвяжите индейку нитками, чтобы сохранить при тушении цилиндрическую форму. Вставьте в галантин через полотенце мясной термометр так, чтобы его кончик проник в середину начинки.

// ПОШИРОВАНИЕ ИНДЕЙКИ

Гусятница с крышкой, достаточно большая, чтобы вместить индейку и все перечисленные ингредиенты

Кости индейки, порубленные

По желанию для более насыщенного вкуса: 2 чашки порубленных телячьих ножек

3 средние луковицы, нарезанные ломтиками

2 средние морковки, нарезанные ломтиками

3 средних стебля сельдерея, нарезанных ломтиками

Большой букет трав: 8 веточек петрушки, 1½ ч. л. тимьяна и 1 лавровый лист, завязанные в чистую марлю

6 чашек куриного бульона

1½ чашки сухого белого вермута

Соль и черный перец

Положите индейку в гусятницу, добавьте кости, овощи, букет трав, бульон, вермут и столько холодной воды, чтобы покрыть все слоем 4 см. Доведите до слабого кипения, добавьте по вкусу соль и перец и пошируйте индейку на очень слабом огне (жидкость должна едва закипать) около 3 часов или пока на мясном термометре не появится температура 85 °C.

Оставьте готовую индейку на 1 час остывать в гусятнице,

чтобы она вобрала мясные соки и сделалась более вкусной и сочной. Потом переложите ее на блюдо, сверху положите дощечку или другое блюдо и груз, чтобы мясо, остывая, уплотнялось и в нем не осталось пустот воздуха. Когда индейка остынет, разверните ее, оботрите бумажным полотенцем и положите на ночь в холодильник.

После этого *галантин* можно нарезать ломтиками и подать с зеленым салатом, французским хлебом и розовым вином. Его можно также украсить аспиком.

// ОСВЕТЛЕНИЕ БУЛЬОНА И АСПИК (6 чашек)
(21 г) 3 пакетика (3 ст. л.) желатина
3 яичных белка в чистой 2-литровой миске
3-литровый сотейник, чистый
Чистая марля (квадрат со стороной 35 см), сложенная в 3 слоя
¼ чашки портвейна

Процедите бульон в большой сотейник и тщательно удалите жир с поверхности – либо просто вычерпайте ложкой, либо охладите бульон и снимите застывший жир. Затем доведите бульон до слабого кипения, снимите с огня и удалите оставшиеся жировые капельки, проведя по поверхности полосками бумажного полотенца. Теперь на основе этого бульона можно готовить аспик. Желатин добавляется для того, чтобы охлажденная жидкость застыла, а белки – во время приготовления для того, чтобы очистить и сделать его прозрачным и блестящим.

5 чашек обезжиренного бульона вылейте в чистую кастрюлю, сверху насыпьте желатин и оставьте на несколько минут, чтобы желатин разбух. Нагрейте, перемешивая, чтобы желатин полностью растворился.

Еще 1 чашку обезжиренного бульона постепенно смешайте с яичными белками большим венчиком. Постепенно венчиком вводите туда же горячий бульон с желатином. Снова вылейте все в кастрюлю и медленно доведите до слабого кипения, постоянно перемешивая венчиком. Когда бульон начнет закипать, перестаньте мешать. Убавьте нагрев до очень слабого, чтобы бульон едва закипал, и подержите его так 10–15 минут. Белки всплывут на поверхность.

Выстелите сито марлей. Большой дуршлаг положите на чистую миску, а в него вставьте сито. Осторожно черпайте бульон и выливайте на марлю, стараясь не задевать/разрушать слой яичных белков. Оставьте на 5 минут, чтобы стек весь бульон, вернее, уже аспик, и уберите дуршлаг и сито. Аспик в миске будет

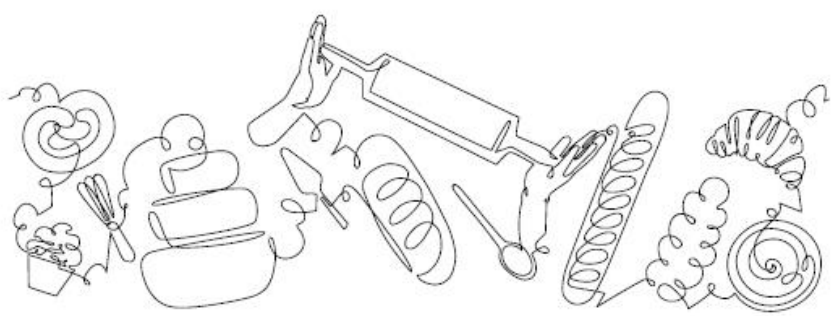
чистый и искрящийся. Подмешайте к нему портвейн.

// УКРАШЕНИЕ ГАЛАНТИНА

Теперь можно положить *галантин* на слой аспика на блюде, глазировать его аспиком и украсить любыми овощами и фигурками из аспика. Налейте на блюдо слой аспика толщиной 3 мм и дайте застыть на холоде – около 20 минут. Чтобы сделать фигурки из аспика, лоток диаметром 30–35 см выстелите вощеной бумагой, слегка смазанной растительным маслом с обеих сторон. Влейте туда слой жидкого аспика толщиной 6 мм и остудите в холодильнике.

Нарежьте на порционные ломтики ⅓ или ½ охлажденного галантина; остальной галантин и нарезанные ломтики выложите на блюдо с застывшим аспиком. Чашку с жидким аспиком вылейте в маленький сотейник, поставьте на колотый лед и перемешивайте; аспик сгустится и начнет застывать. Тогда, ложка за ложкой, полейте им галантин и охладите – этот первый слой пристанет с трудом. Нанесите несколько слоев, охлаждая каждый слой, чтобы толщина глазури составила 2 мм. Если вы хотите украсить галантин овощами, положите их теперь на мясо и глазируйте двумя слоями аспика.

Из слоя аспика, застывшего в лотке, вырежьте разные фигурки и положите их на мясо и по краю блюда. Оставшийся аспик порубите ножом и посыпьте им все блюдо. Теперь *галантин* готов. До подачи к столу держите его в холодильнике.



68 шоу
Шоколадный маркиз (Le Marquis au Chocolat)

Шоколадный маркиз

(Шоколадный бисквит; заварной масляный крем и шоколадная глазурь)

Для торта величиной 20 см, 6–8 порций

Великолепный торт. Начиненный масляным кремом для любителей шоколада, которые не боятся за свою фигуру, приправленным ромом, покрытый легким слоем расплавленного шоколада, этот торт можно подавать на десерт или к чаю.

КАК РАСТОПИТЬ ШОКОЛАД. Правильно растопленный шоколад всегда гладкий и блестящий, неудачно расплавленный (обычно перегретый) – темный и зернистый. Лучше использовать порубленный шоколад или крошку либо разломать плиточный шоколад на мелкие кусочки, положить в небольшой сотейник и добавить жидкость, обозначенную в рецепте. Налейте в большой сотейник воду (примерно треть от его объема), нагрейте до кипения, снимите с нагрева и поставьте в горячую воду сотейник с шоколадом. Перемешивайте шоколад, пока он не начнет таять, и тогда оставьте его на несколько минут. Когда шоколад понадобится, интенсивно перемешайте его, чтобы он сделался бархатистым и гладким. Если нужно, подержите над теплой (но

не горячей!) водой.

ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ ШАГИ

Шоколадный бисквит

(Biscuit au Chocolat)

1 ст. л. (15 г) размягченного сливочного масла

Мука

Круглая форма для выпечки диаметром 20 см и высотой 4 см

⅔ —1 чашка (120–180 г) кусочков полусладкого шоколада (чем меньше шоколада, тем легче бисквит)

1 ст. л. (с верхом) растворимого кофе – растворите его в 2 ст. л. кипятка

Нагрейте духовку до 175 ˚C.

Слегка смажьте сливочным маслом сковороду и посыпьте ее мукой. Лишнюю муку вытряхните. Растопите шоколад вместе с кофе и остудите его, чтобы он стал теплым.

// ТЕСТО ДЛЯ БИСКВИТА

3 крупных яйца

Большая миска

½ чашки сахарного песка

⅔ чашки кондитерской муки (просейте ее сразу в мерные чашки, сровняйте ножом и верните муку в сито)

3½ ст. л. несоленого размягченного сливочного масла

Для яичных белков: щепотка соли, ⅛ ч. л. винной кислоты и 1 ст. л. сахарного песка

Электрический миксер с большими и маленькими мисками и, если возможно, дополнительные лопасти (или 2 миски и 2 больших венчика), силиконовая лопатка

Отделите белки от желтков, желтки вылейте в большую миску, белки в миску поменьше. Отмерьте муку, разомните сливочное масло, чтобы размягчить его.

Большим венчиком или миксером постепенно добавьте, взбивая, сахар в желтки и продолжайте взбивать еще несколько минут. Смесь должна загустеть и сделаться лимонно-желтой. Если вы используете миксер, вбейте в смесь теплый шоколад, затем сливочное масло; либо постепенно подмешайте масло в шоколад до однородной массы, а затем введите венчиком желтки и сахар.

Чистыми и сухими лопастями миксера или большим венчиком взбейте до пены белки и добавьте в них, взбивая, соль и

винную кислоту. Продолжайте взбивать, пока не образуются мягкие пики, а затем добавьте сахар и взбивайте до жестких пиков.

Силиконовой лопаткой введите ¼ белков в смесь шоколада с желтками; в конце, частично перемешав смесь, просейте на ее поверхность ¼ муки. Быстро и осторожно перемешайте силиконовой лопаткой; когда смесь частично перемешается, постепенно добавьте к ней ⅓ оставшихся белков. Потом просейте и добавьте ⅓ оставшейся муки. Продолжайте, чередуя муку и яичные белки и быстро все перемешивая, аккуратно размешайте до однородного состояния.

// ВЫПЕКАНИЕ

Выложите тесто в подготовленную форму; наклоняйте ее в разные стороны, чтобы тесто равномерно растеклось. Сразу же поставьте на средний уровень горячей духовки и выпекайте около 30 минут. Бисквит слегка поднимется над краями формы, а его верх потрескается. Бисквит готов, когда вилка или шпажка, воткнутые в середину бисквита, выйдут чистыми, а край бисквита слегка отстанет от стенок формы. Тогда достаньте бисквит из духовки, чтобы он остыл 5 минут. Затем выложите его на решетку.

Если вы не глазируете остывший бисквит, плотно заверните его в пищевую пленку и положите в холодильник либо в морозильную камеру. (Учтите, что с боков и верха бисквита будет отслаиваться тонкий, как бумага, слой; это нормально.)

Заварной масляный английский крем
(Crème au Beurre a l'Anglaise)
2½ чашки
Миска на 2½ л
4 желтка
⅔ чашки сахарного песка
½ чашки горячего молока
250 г размягченного несоленого сливочного масла
Вкусовые отдушки на выбор: 3 ст. л. рома, кирша, апельсинового ликера или крепкого кофе; или 1 ст. л. ванильного экстракта; или⅓ чашки (60 г) кусочков темного (55 %) шоколада, расплавленного

Взбейте желтки в миске; постепенно подмешайте сахар и продолжайте взбивать, чтобы смесь загустела и стала лимонно-желтая. Тогда постепенно подмешайте венчиком молоко. Перелейте смесь в чистый сотейник, поставьте на умеренно

слабый нагрев и помешивайте, пока смесь медленно не загустеет настолько, чтобы покрывать ложку тонкой пленкой. (Не перегрейте, иначе желтки свернутся! Но смесь должна загустеть.) Поставьте сотейник в холодную воду и помешивайте, пока смесь не станет теплой; тогда сполосните миску и снова вылейте в нее соус через сито. Затем с помощью венчика или миксера постепенно подмешайте по небольшому кусочку размягченное сливочное масло. Добавьте вкусовую отдушку. Если крем кажется зернистым, добавьте еще несколько кусочков сливочного масла. Остудите крем, по необходимости помешивая его над колотым льдом. Крем должен быть густым, глянцевым, нежным и однородным. (Остатки сливочного крема можно заморозить.)

// ПРОСЛАИВАНИЕ И ГЛАЗИРОВКА БИСКВИТА

Когда бисквит остынет, стряхните крошки с его поверхности. Оставьте его перевернутым, если хотите, чтобы его бока были слегка скошенными кверху. Сделайте тонкую вертикальную насечку по всей толщине и с одного края бисквита; эта насечка поможет совместить два слоя после наполнения начинкой. Затем разрежьте бисквит вдоль пополам. Нижнюю половину (бывший верх) намажьте слоем масляного крема толщиной 6 мм; положите сверху вторую половину, совмещая две половины клинышка. Верх и бока бисквита намажьте ровным слоем крема, периодически смачивая лопатку в горячей воде и сохраняя легкую скошенность боков. Поставьте торт в холодильник, чтобы застыл крем.

Шоколадная глазурь
1 чашка (170 г) кусочков темного (55 %) шоколада
¼ чашки кофе

Растопите кусочки шоколада с кофе и немного остудите, чтобы глазурь стала слегка теплой. Охлажденный торт поставьте на решетку над подносом и вылейте на него весь шоколад, чтобы он стекал по бокам. Гладкие и чуть скошенные бока прекрасно покроются ровным слоем шоколада. Когда шоколадная глазурь застынет, переложите торт на сервировочное блюдо. (Такой торт нужно держать в холодильнике.)

69 шоу
Овощи к птице (Картофельное пюре с чесноком; огурцы; репа)

Во французской кухне умело приготовленные интересные блюда из овощей так же важны, как и отменное жаркое. Вот три необычных рецепта для неразлучного трио: картофеля, огурцов и репы. Они особенно хорошо сочетаются с жареной птицей.

Картофельное пюре с чесноком

(Puree de Pommes de Terre a l'Ail)
6–8 порций

Подавайте это пюре к запеченной индейке, гусю или утке, а также к колбаскам, свинине, говядине или баранине. Количество чеснока может вас удивить, но его не слишком много. Бланшировка и медленное тушение на сливочном масле уберут остроту чеснока и оставят лишь соблазнительный вкус, подчеркивающий вкус картофеля.

// ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС
2 головки чеснока, около 30 зубчиков
4 ст. л. (60 г) сливочного масла
Сотейник на 3–4 чашки, с крышкой
2 ст. л. муки
1 чашка горячего молока
¼ ч. л. соли и щепотка перца

Разделите зубчики чеснока и положите в кипящую воду; через

2 минуты достаньте их и очистите от кожицы. Затем медленно потомите чеснок 20 минут на сливочном масле до мягкости в закрытом сотейнике (он не должен подрумяниться). Подмешайте к нему муку, потомите на медленном огне еще 2 минуты. Снимите с огня, подмешайте венчиком горячее молоко, соль и перец и варите 1 минуту, перемешивая. Если соус не используется сразу, отставьте его в сторону и разогрейте, когда придет его черед.

// СМЕШИВАЕМ С КАРТОФЕЛЕМ
Около 5 чашек картофельного пюре
1200 г картофеля для варки/пюре
4 ст. л. (60 г) сливочного масла
Соль и перец
3–4 ст. л. жирных сливок
¼ чашки измельченной петрушки

Очистите картофель и разрежьте на четыре части. Отварите его либо в подсоленной воде, либо на пару до мягкости; пропустите через картофельный пресс в сотейник с толстым дном. Недолго подержите картофель на умеренно сильном огне, помешивая, пока картофельное пюре не будет оставлять легкую пленку на дне сотейника, затем подмешайте сливочное масло, соль и перец по вкусу. Подержите сотейник, не накрывая крышкой, над медленно кипящей водой до подачи к столу – но чем быстрее вы подадите его, тем лучше. Перед тем как вынести блюдо гостям, протрите в пюре чеснок, подмешайте сливки и петрушку и выложите на горячее блюдо, смазанное сливочным маслом.

Огурцы с петрушкой или сливками

(Concombres Persillés, ou a la Crème)
6–8 порций

Приготовленные огурцы особенно подходят к цыпленку, индейке и телятине. Поскольку в огурцах очень много жидкости, нужно прежде всего их обработать таким образом, чтобы удалить бо`льшую ее часть. В противном случае у вас получится огуречная каша/размазня. Вымачивать огурцы в растворе соли эффективнее, чем их бланшировать, так как соль выводит жидкость, но сохраняет вкус. К тому же, если огурцы горькие, соль устраняет горечь.

// ВЫМАЧИВАНИЕ ОГУРЦОВ

6 огурцов длиной около 20 см

2 ст. л. винного уксуса

1½ ч. л. соли

⅛ ч. л. сахара

Очистите огурцы от кожицы, разрежьте их вдоль на две части и вычерпайте ложечкой семена. Нарежьте их на продольные полоски шириной 1 см, а полоски на кусочки по 5 см. Перемешайте их в миске с уксусом, солью и сахаром и оставьте минимум на 20 минут. Потом слейте жидкость, а огурцы перед тем, как их готовить, обсушите на бумажном полотенце.

// ПРИГОТОВЛЕНИЕ

2–3 ст. л. (30–45 г) сливочного масла

Большая эмалированная сковорода или сотейник с толстым дном

Соль и перец

2 ст. л. мелко нарезанного лука-шалота или зеленого лука

По желанию: 1 чашка жирных сливок (уварите их наполовину в маленьком сотейнике)

3 ст. л. свежей петрушки, измельченной

Нагрейте сливочное масло в сковороде или кастрюле, чтобы оно бурлило. Положите в него огурцы и лук. Медленно обжаривайте, часто перемешивая, чтобы огурцы стали податливыми и хрустящими, но не изменили цвет. Перед подачей к столу полейте огурцы сливками (по желанию), посолите, поперчите по вкусу и посыпьте петрушкой. Выложите их на горячее блюдо.

Репа, тушенная с луком

(Navets a la Champenoise)

6–8 порций

Если вы принадлежите к числу тех, кто всей душой ненавидит репу, это восхитительное блюдо заставит вас полюбить этот на первый взгляд неприглядный, но замечательный овощ. Подавайте его к жареному гусю, утке, индейке, а также к свинине, говядине, колбаскам или окороку.

1200 г желтой репы или брюквы (около 8 чашек

нарезанных кубиками овощей)

⅔ чашки свиного окорока или грудинки, нарезанных мелкими кубиками, либо 3 ст. л. (45 г) сливочного или растительного масла

⅔ чашки лука, нарезанного мелкими кубиками

1 ст. л. муки

¾ чашки говяжьего бульона

¼ ч. л. шалфея

Соль и перец

2–3 ст. л. свежей петрушки, измельченной

Очистите репу, разрежьте на четыре части, затем на ломтики толщиной 1 см, ломтики – на полоски шириной 1 см, а полоски – на кубики со стороной 1 см. Высыпьте кубики в кипящую подсоленную воду и варите, не накрывая крышкой, 3–5 минут, чтобы они стали едва/слегка мягкими. Слейте воду.

Если вы готовите со свининой, слегка подрумяньте ее в 3-литровом сотейнике на медленном огне, если нет, тогда положите в сотейник сливочное или растительное масло. Добавьте лук, перемешайте, накройте крышкой и потомите на медленном огне 5 минут, без изменения цвета. Подмешайте муку и потомите еще 2 минуты. Потом снимите кастрюлю с огня, подмешайте венчиком бульон, снова верните на плиту и доведите до слабого кипения. Добавьте шалфей, затем репу. Посолите и поперчите.

Накройте кастрюлю и потомите овощи на медленном огне 20–30 минут, до мягкости репы. Если соус получился слишком жидким, снимите крышку и уваривайте его несколько минут до загустения. (Репу можно приготовить заранее. Остудите ее в кастрюле с открытой крышкой; перед подачей к столу накройте крышкой и подержите на слабом огне несколько минут.)

Перед подачей посыпьте блюдо петрушкой, размешайте и выложите на горячую тарелку.

70 шоу
Французские тарты с яблочной начинкой
(Песочное тесто и корзинки для пирогов)

Любой серьезный кулинар должен уметь испечь нежный, хрустящий, рассыпчатый корж, который так украшает открытые пироги с фруктовой начинкой, киши, пирожки и порционные тарталетки. Умение обращаться с тестом для тартов и кишей – дело практики, так как руки повара постепенно приобретают «чувство теста», необходимое для правильного замешивания и раскатывания. Если вы всерьез намерены овладеть искусством выпечки, пеките каждый день хоть что-нибудь и делайте пометки в тетрадке. Ниже приводятся подробные указания, как замесить универсальное тесто и как раскатать и испечь корзинку для открытого пирога, а также краткий рецепт французского яблочного пирога.

Французское песочное тесто для тартов, кишей и пирожков

(Pâte Brisée Fine)

Для корзинки диаметром 20–25 см

1½ чашки пшеничной муки

120 г охлажденного сливочного масла, нарезанного на кубики со стороной 1 см

3 ст. л. охлажденного белого растительного жира

Для сладкого теста: щепотка соли и 2 ст. л. сахарного песка

Для несладкого теста: ½ ч. л. соли и щепотка сахара

⅓ чашки холодной воды (в жаркую погоду – ледяной воды)

Отмерьте муку, черпая ее мерной чашкой и сравнивая края ножом. Поместите муку, сливочное масло и растительный жир в большую миску. *Либо* быстро перетрите жир и муку кончиками пальцев, чтобы тесто стало похоже на мелкие овсяные хлопья, *либо* (и я это очень рекомендую) используйте кондитерский нож и быстро порубите жир и муку. В любом случае не перестарайтесь: сливочное масло почти не должно размягчиться, дальнейшее смешивание будет потом.

Растворите соль и сахар в холодной воде, вылейте в миску с мукой и быстро перемешайте силиконовой лопаткой, прижимая смесь к стенкам миски. Должна образоваться грубая масса.

Выложите тесто на деревянную или мраморную доску. Основанием ладони (не ладонью, которая слишком теплая) быстро отделяйте от теста по два куска объемом со столовую ложку и размазывайте его одним движением по доске, чтобы получились полоски длиной 15 см. Этот процесс помогает окончательно смешать жир и муку. Снова соберите тесто, быстро вылепите из него колобок и слегка присыпьте его мукой. Тесто должно получиться мягким и эластичным. Заверните его в вощеную бумагу и охладите 2 часа или ночь. Это нужно для того, чтобы застыло сливочное масло и расслабился похожий на резину глютен в муке. (Сырое тесто для пирогов можно заморозить.)

// Как сформовать и испечь корзинки для тарта или киша

КОЛЬЦО ИЛИ ФОРМА. Разогрейте духовку до 220 °C.

Французский тарт и киш подаются в открытой корзинке из теста. Корзинка формуется в металлическом кольце, поставленном на противень; потом кольцо снимается, и пирог перекладывается на сервировочное блюдо. Если у вас нет такого кольца, используйте форму для выпечки высотой 4 см со съемным дном. Смажьте кольцо и противень либо форму для выпечки сливочным маслом и уж потом выстилайте их тестом.

РАСКАТЫВАНИЕ ТЕСТА. Побейте скалкой ваш колобок охлажденного теста и слегка помните его по краям, чтобы тесто стало чуть мягче. Слегка присыпьте мукой верх и низ теста, потом положите скалку на середину и раскатывайте взад и вперед, чтобы тесто начало поддаваться скалке. Наконец, сильным и ровным движением нажимая на скалку и толкая от себя, начните

чуть ниже центра теста и раскатайте его почти до дальнего конца, не дойдя до него лишь 2 см. Приподнимите тесто, слегка поверните и снова раскатайте. Продолжайте приподнимать, поворачивать, раскатывать. При необходимости слегка присыпайте мукой доску и верх теста. Раскатайте круг толщиной 4 мм и как минимум на 5 см больше, чем кольцо или форма. Работайте как можно быстрее, чтобы тесто не размягчилось; если это произойдет, охладите тесто на вощеной бумаге и продолжите его раскатывать через 10–15 минут.

Положите тесто на форму и прижмите, затем подровняйте края теста колесиком для нарезки равиоли.

Наколите тесто вилкой.

Вы можете придать любую форму перевернутым корзинкам для тортов. Вот несколько примеров, от формы для маффинов до подков.

ВЫСТИЛАЕМ ТЕСТОМ ФОРМУ. Сложите тесто пополам, еще раз пополам и положите получившийся угол клинышка в центр смазанной маслом формы. Разверните тесто. Приподнимите края и, действуя большими пальцами, аккуратно приткните 1 см теста вдоль по низу внутренней стенки формы по всей окружности. Прокатите скалку по верхнему краю формы, чтобы удалить лишнее тесто. Большими пальцами выдавите тесто на 3 мм над краем формы, чтобы получился ровный, округлый бортик.

Обратной стороной ножа или зубцами вилки нанесите декоративный узор по бортику. Вилкой наколите тесто на дне с промежутками в ½ см – чтобы оно не поднялось там при выпекании.

УКРЕПЛЕНИЕ ТЕСТА. Независимо от того, выпекаете ли вы корзинку отдельно или сразу с начинкой, полезно подержать ее некоторое время в пустой горячей духовке, чтобы дно пирога не размокло. Для того чтобы укрепить бортики и придавить дно, либо смажьте сливочным маслом наружную сторону формы для выпечки или сотейника меньшего размера, поставьте в форму с тестом и насыпьте в сотейник сушеной фасоли, либо выстелите тесто смазанной маслом фольгой и наполните до краев сухой фасолью, ровно ее распределив. (Сырые корзиночки можно заморозить.)

ВЫПЕКАНИЕ. Выпекайте тесто 5–6 минут на среднем уровне горячей (210 °C) духовки. Оно прихватится, но останется еще немного мягким. Удалите форму или фольгу с фасолью и снова наколите дно корзинки. Если осядут бортики, осторожно выпрямите их силиконовой лопаткой. Верните в духовку еще на 3–4 минуты – корзинка слегка отстанет от формы и едва начнет подрумяниваться. Для окончательной готовности подержите корзинку в духовке еще 7–10 минут, до румяной корочки. (Испеченные корзинки можно заморозить.)

ЗАПЛАТКИ ИЗ ТЕСТА. Если у испеченной корзинки растрескаются края или дно, наложите на трещину тонкий кусок сырого теста и поставьте корзинку на несколько минут в духовку. Внутренние заплатки совершенно незаметны.

Французский яблочный тарт

(Tarte aux Pommes)

6 порций

Корзинка для пирога диаметром 20 см, частично выпеченная на смазанном маслом противне

3–4 чашки густого, без добавок, яблочного пюре

½ или ⅔ чашки сахарного песка

3 ст. л. яблочного бренди, коньяка или рома либо 1 ст. л. ванильного экстракта

цедра одного лимона, мелко натертая

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

2–3 яблока, очищенных и нарезанных на тонкие (3 мм) продольные ломтики

½ чашки абрикосового джема (пропустите его через сито

и отварите до 110 ˚С с 2 ст. л. сахара)

Разогрейте духовку до 190 ˚С.

Смешайте ½ или ⅔ чашки сахара с яблочным пюре, добавьте ликер или ванильный экстракт и лимонную цедру. Уварите, часто перемешивая. Соус должен загустеть настолько, чтобы не стекать с ложки. Добавьте сливочное масло и выложите яблочное пюре в корзинку из теста, наполнив ее почти до краев. Положите концентрическими кругами ломтики яблок так, чтобы они перекрывали друг друга. Выпекайте 30 минут в горячей духовке. Переложите пирог на сервировочное блюдо; покройте верх и края теплым абрикосовым джемом. Подавайте тарт горячим, теплым или холодным, если хотите, то со взбитыми сливками.

71 шоу
Пируем на остатках от пира (Суп из индейки; индейка со сливками; гигантский блинчик)

Остатки угощений после вечеринки можно использовать как повод для нового праздника; иногда они доставляют даже больше радости. Нужно лишь настроиться на задорное приключение, когда вы станете энергично биться с костями индейки и со вкусными остатками овощных блюд.

Бульон из птицы

(Bouillon de Volaille)

Курица, индейка, гусь, утка или пернатая дичь

Превосходный бульон или суп можно приготовить из любых костей, оставшихся от приготовленной птицы, особенно если добавить в него сырые кости и куриные обрезки, которые ваш мясник вам подарит или продаст по умеренной цене. Либо вы можете сами держать под рукой все необходимое для бульона, замораживая шеи, потроха и обрезки всякий раз, когда вы готовите птицу. В такой универсальный бульон можно положить каркас и обрезки от любой птицы. Вот, к примеру, рецепт супа из каркаса 7-килограммовой индейки. Меняйте пропорции в зависимости от ваших запасов, точность тут не требуется.

Большая кастрюля

Каркас птицы

½—1 кг сырых говяжьих и телячьих костей (распиленных на куски)

1–1½ кг свежих или замороженных сырых потрохов и шей птицы

2 ст. л. соли

2 морковки, 2 черешка сельдерея, 2 стебля лука-порея (если есть), крупно нарезанных

2 очищенные луковицы

2 бутона гвоздики

Большой букет трав: завязанные в чистую марлю 8 веточек петрушки, 1 лавровый лист и 1 ч. л. тимьяна или шалфея

Порубите каркас на куски и положите в кастрюлю вместе с костями и обрезками. Залейте водой, чтобы ее уровень был на 5 см выше костей, посолите и доведите до слабого кипения. Снимайте пену с поверхности в течение 5 мин. Потом положите овощи и травы, опять доведите до слабого кипения и варите, не закрывая крышкой, 3–4 часа, периодически снимая с поверхности накопившийся жир и пену. По необходимости подливайте воду, чтобы кости были всегда покрыты. Чтобы бульон получился чистый, не мутный, не давайте бульону сильно кипеть и не закрывайте крышкой. Варку можно прекратить в любой момент и продолжить позже, только при этом не закрывайте крышкой теплую кастрюлю, иначе ваш бульон прокиснет.

Когда вы извлекли все вкусовые качества из костей и овощей, процедите бульон в большую кастрюлю или миску. Остудите его, не накрывая крышкой, затем поставьте на холод. Снимите и выбросьте весь жир с остывшего бульона. Если бульон получился жидкий и безвкусный, уварите его на медленном огне, чтобы вкус стал более насыщенный. Добавьте по вкусу соль и перец. Теперь на таком бульоне можно варить супы, рагу и соусы. Держите его в холодильнике и кипятите через каждые 3 дня либо заморозьте.

Крем-суп с карри из индейки

(Véloute de Volaille a la Sénégalaise)

6 порций

Восхитительный суп на основе бульона из птицы, куда добавлено немного карри, любые овощи и все, что вы считаете нужным. Вот ориентировочный рецепт.

4 ст. л. (60 г) сливочного масла

3–4-литровый сотейник с толстым дном

1 ст. л. порошка карри

4–8 ст. л. муки (в зависимости от количества картофеля)

5–6 чашек бульона из птицы

Приготовленные овощи (по желанию): картофельное пюре, тушенные со сливками лук, брокколи, огурцы, морковь, горох, спаржа

½ чашки (приблизительно) жирных сливок

1 чашка вареного мяса индейки (ломтики или кубики)

4 ст. л. свежей мелко нарезанной петрушки, или лука-резанца, или 2 ст. л кервеля, или эстрагона

Распустите в сотейнике сливочное масло. Подмешайте к нему карри и потомите 1 минуту. (Если у вас не найдется приготовленного ранее лука, добавьте ½ чашки свежего мелко порубленного лука и потомите 10 минут без изменения цвета.) Добавьте муку, перемешайте и потомите 2 минуты. Снимите сотейник с огня, немного остудите и энергично вбейте венчиком горячий бульон. Потомите 1 минуту, помешивая венчиком. Если вы используете готовый лук, мелко порубите его и добавьте в суп. Если используете картофельное пюре, венчиком вбивайте его по ложке, пока суп не приобретет нужную вам густоту. Держа суп на медленном огне, подмешивайте понемножку сливки. Добавьте по вкусу приправы. Положите индюшатину, другие овощи (по желанию) и зелень. Перед подачей к столу нагрейте суп до слабого кипения. (Если суп не подается сразу или подается холодным, налейте на его поверхность немного бульона или сливок, чтобы предотвратить образование пленки. Охладите суп, если подадите его холодным. Возможно, вы захотите добавить еще сливок и посыпать каждую порцию супа свежей зеленью.)

Остатки мяса птицы под белым винным соусом (сальпикон из птицы)

(Salpicon de Volaille)

6 порций

Немного вина и других вкусовых добавок способны превратить остатки мяса птицы в элегантное блюдо. Этот рецепт также принадлежит к той категории блюд, к которым нужно подходить творчески и включать свою фантазию, основываясь на собственных вкусовых предпочтениях и содержимом холодильника, чтобы сделать интересным базовое блюдо.

3 ст. л. (45 г) сливочного масла

Большая сковорода или сотейник

3–4 ст. л. мелко нарезанного лука-шалота или зеленого лука

3–4 чашки кубиков со стороной 1 см курятины или индюшатины

2 чашки кубиков вареного окорока или языка

Соль и перец

½ ч. л. эстрагона или регана

½ чашки сухого белого вермута

Другие добавки (по желанию): чашка приготовленных грибов, огурцов, зеленого перца, гороха, спаржи или брокколи; 1–2 крутых яйца, нарезанных кубиками

2–3 чашки густого соуса велюте (см. ниже)

(*Примечание*: приготовьте соус велюте по рецепту суповой основы для крем-супа из индейки, добавляя по желанию карри, а также готовый лук и картофельное пюре, но используйте меньше жидкости – ведь соус должен быть более густым, чем суп.)

Распустите сливочное масло в кастрюле или сотейнике, подмешайте к нему лук и потомите 1 минуту. Добавьте курятину или индюшатину, окорок или язык, соль, перец и зелень. Увеличьте нагрев и обжарьте, перемешивая, 2 минуты, чтобы прогреть мясо с приправами. Влейте вино, быстро уварите, пока жидкость почти не выпарится. Добавьте другие продукты и столько соуса велюте, чтобы он покрыл их тонким слоем. Снимите пробу, добавьте по вкусу соль и перец. Если блюдо не подается сразу, полейте его тонким слоем сливок или растопленным сливочным маслом и разогрейте, когда будет нужно.

// КАК ПОДАВАТЬ К СТОЛУ

Горячий сальпикон подавайте в тарталетках, либо на подушке из парового риса или лапши с маслом, либо подрумяньте его в духовке, посыпав сыром. Либо выложите его в смазанное сливочным маслом жаропрочное сервировочное блюдо и накройте большим блином; посыпьте тертым швейцарским сыром, посыпьте кусочками масла и слегка подрумяньте под грилем.

Гигантский блинчик. Вот рецепт: смешайте ¼ чашки холодной воды и ¼ чашки холодного молока с ⅓ чашкой муки; подмешайте 1 яйцо, ¼ ч. л. соли, щепотку перца и 1 ст. л. (15 г) растопленного сливочного масла. Выпекайте его в сковороде диаметром 25–30 см. Остатки теста можно хранить в холодильнике или добавить к супам, соусам или блюдам со сливками.

72 шоу
Французский рулет с клубничным желе
Бисквит апельсиново-миндальный; клубничная начинка

Рулеты с желе быстро готовятся и очень впечатляют гостей. Их можно наполнить и украсить так, как подсказывает ваша фантазия: желе, свежими фруктами, взбитыми сливками или заварным кремом, глазурью и сливочными кремами. Для самого рулета возьмите обычное бисквитное тесто или попробуйте следующую апельсиново-миндальную смесь, которая отличается замечательным вкусом и нежно похрустывает.

Апельсиново-миндальный бисквит

(Biscuit Roulé a l'Orange et aux Amandes)
8–10 порций

// ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
3 ст. л. (45 г) сливочного масла
Форма для выпечки рулетов или противень для бисквитов диаметром или шириной 27 см, длиной 42 см и высотой 2–3 см
Мука

Разогрейте духовку до 190 ˚С и поставьте решетку на средний уровень. Распустите сливочное масло и дайте ему немного остыть. Часть масла для смазывания формы, часть – для самого бисквита. Смажьте небольшим количеством масла внутреннюю поверхность формы для выпечки и выстелите ее листом вощеной

бумаги размером 30 × 52 см так, чтобы края листа выходили за края формы. Смажьте бумагу маслом, присыпьте мукой всю ее внутреннюю поверхность и стряхните лишнюю муку. Подготовьте все ингредиенты:

⅔ чашки сахарного песка

3 крупных яйца (вылейте желтки в большую миску, а белки в маленькую чашу миксера, абсолютно сухую и чистую – кроме того, в белках не должно быть ни капли желтка)

Цедра 1 апельсина (потрите ее в миску с желтками)

⅓ чашки процеженного апельсинового сока

¾ чашки измельченного бланшированного миндаля (измельчите его в кухонном комбайне или пропустите через мясорубку, добавив немного сахарного песка из рецепта)

¼ ч. л. миндального экстракта

¾ чашки просеянной кондитерской муки (поставьте мерную чашку на бумагу, просейте муку прямо в чашку и стряхните избыток ножом)

¼ ч. л. винной кислоты

Щепотка соли

1 ст. л. сахарного песка

1½ ст. л. (25 г) теплого сливочного масла

Сахарная пудра в сите

// ТЕСТО ДЛЯ БИСКВИТА

Большим венчиком постепенно вбейте сахар в желтки и апельсиновую цедру; пару минут сильно взбивайте, чтобы желтки стали густыми и бледно-желтыми. Подмешайте апельсиновый сок, затем миндаль, миндальный экстракт и муку.

Взбейте на умеренной скорости яичные белки. Когда они начнут пениться, добавьте винную кислоту и соль. Взбивайте белки на высокой скорости, до мягких пиков. Добавьте сахар и взбивайте еще несколько секунд, до жестких пиков.

Ложкой выложите белки на желтковую массу. Быстро и осторожно смешайте их силиконовой лопаткой. Когда они почти смешаются, быстро и аккуратно введите по ½ ст. л. теплое сливочное масло.

Немедленно выложите тесто в подготовленную форму, разгладив поверхность кондитерской лопаткой. Постучите формой по столу, чтобы выровнять уровень смеси, и поставьте на средний уровень горячей духовки.

// ВЫПЕКАНИЕ

Выпекайте около 10 минут. Бисквит готов, когда он только-

только начнет подрумяниваться, когда верх станет слегка упругим или губчатым при нажатии пальцем и когда бисквит едва начнет отставать от стенок формы. Не передержите – бисквит должен быть мягким и эластичным, иначе он сломается при закручивании.

// ОХЛАЖДЕНИЕ

Достаньте бисквит из духовки и посыпьте его верх тонким слоем сахарной пудры. Накройте слоем вощеной бумаги. Намочите полотенце холодной водой, выжмите и положите на бумагу. Переверните бисквит и оставьте на 20 минут, чтобы он остыл.

Пора вынимать бисквит из формы. Прижимая бумагу к столу, постепенно поднимите форму начиная с тех сторон, где выступает бумага. Осторожно снимите бумагу сначала с длинных краев бисквита, потом с его верха. Подрежьте коричневые края вокруг бисквита – они треснут при свертывании. Бисквит можно наполнять, и это нужно сделать немедленно.

// СОВЕТ

Как правило, безопасней всего сразу же намазать бисквит и свернуть. Но если вы его не передержали, то можете рискнуть и хранить его. Посыпьте бисквит сахарной пудрой, накройте вощеной бумагой, заверните во влажное полотенце и, положив в пластиковый пакет, уберите в холодильник. Риск состоит в том, что бисквит может пересохнуть, утратить эластичность и его невозможно будет свернуть.

Начинка из свежей клубники «Чио-Чио-Сан»

(Farce aux Fraises Cio-Cio-San)

4 чашки ломтиков свежей клубники и около ½ чашки сахара; или 900 г ломтиков мороженой клубники (разморозьте и слейте сок)

2 ст. л. сухого белого вермута

2 ст. л. коньяка, апельсинового ликера или кирша

2 пакетика (2 ст. л.) (14 г) порошкового желатина, без примесей

⅔ чашки миндальных лепестков

½ чашки кумкватов в сиропе, очищенных от семян и нарезанных кубиками

Для украшения: сахарная пудра, лепестки миндаля и ломтики кумквата; или сахарная пудра и целые ягоды

клубники

Если вы используете свежую клубнику, обваляйте ломтики в миске с сахаром и оставьте на 20 минут. Налейте в маленький сотейник вино и ликер, добавьте ¼ чашки клубничного сока и посыпьте сверху желатином. Оставьте на несколько минут, потом перемешайте над огнем, чтобы желатин полностью растворился. Добавьте к клубнике вместе с миндалем и кубиками кумквата. Охладите или перемешайте на льду до загустения, потом намажьте этой начинкой бисквит.

Сверните рулет с короткой либо с длинной стороны, в зависимости от того, какой рулет вам нужен, длинный или толстый; помогайте себе переворачивать рулет с помощью вощеной бумаги, на которой он лежит.

Переложите рулет на сервировочную доску или блюдо; накройте вощеной бумагой и, если не собираетесь сразу подать к столу, уберите в холодильник. Перед самой подачей к столу посыпьте рулет сахарной пудрой (вощеная бумага, подложенная под края рулета, сохранит доску чистой). Украсьте его миндалем, кумкватом или клубникой. По желанию к рулету можно подать клубнику и подслащенные взбитые сливки.

73 шоу
Рождественское полено
Рождественское полено; грибы из меренги; карамельные нити

Рождественское полено

(Bûche de Noël)
10–12 порций

Нет ничего красивее на рождественском столе, чем съедобное рождественское полено с шоколадной корой, грибами из меренги и мхом из карамельных нитей! Может показаться, что изготовить его очень сложно, но это не так. Рождественское полено всего-навсего рулет с начинкой, который выпекается из бисквитного теста в форме для рулетов, а затем покрывается шоколадной глазурью в виде коры дерева и украшается «лесным» декором.

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ БИСКВИТОВ (27 × 42 см). Следуйте рецепту для апельсиново-миндального бисквита (см. 72-е шоу), или для простого бисквита (см. 44-е шоу), или для шоколадного бисквита (см. 68-е шоу).

НАЧИНКА И ГЛАЗУРЬ. Вам потребуется около 2½ чашки того и другого. Выберите любую начинку, какая вам нравится, и любую шоколадную глазурь, которая легко намазывается и не очень быстро тает при комнатной температуре. Для начинки и глазировки, а также для декоративных грибов можно использовать такую меренгу:

Итальянская меренга
(Meringue Italienne)
Около 3 чашек
3 яичных белка
Электрический венчик/миксер

Щепотка соли
¼ ч. л. винной кислоты
1⅓ чашки сахарного песка
⅓ чашки воды
Маленький сотейник с толстым дном

В этом рецепте нужно взбивать яичные белки и одновременно варить сахарный сироп; для белков вам понадобится электрический миксер. Если у вас есть миксер с двумя чашами, взбейте белки в маленькой чаше и переложите их в большую, когда станете добавлять сахарный сироп.

Взбейте белки с умеренной скоростью до пены; добавьте соль и винную кислоту и, переключившись на большую скорость, взбивайте, пока масса не сформирует жесткие пики, если зачерпнуть ее ложкой или венчиком.

Налейте воду в сотейник и всыпьте сахар; поставьте на сильный огонь. Осторожно поворачивайте сотейник, не перемешивая, пока сахар не растворится полностью и жидкость не станет прозрачной. Накройте кастрюлю крышкой и быстро прокипятите, не перемешивая, пару мгновений: конденсирующийся пар будет стекать с крышки, омывать стенки кастрюли, не давая образоваться кристаллам. Снимите крышку, когда сироп начнет густеть, и быстро уварите до стадии мягких шариков, до 115 °C.

Довольно медленно взбивая яичные белки, тонкой струйкой медленно влейте в них сахарный сироп. Увеличьте скорость и взбивайте как минимум 5 минут, пока смесь не остынет. Она будет гладкая, как шелк, и образует жесткие пики.

Отложите ¼ чашки для грибов из меренги.

Крем масляный на основе меренги
(Crème au Beurre a la Meringue)
Около 2 чашек

2 чашки (320 г) кусочков темного (55 %) шоколада, растопленного вместе с 3 ст. л. крепкого кофе или рома
1 ст. л. ванильного экстракта
250 г мягкого несоленого сливочного масла

К остывшей меренге подмешайте венчиком растопленный шоколад и ванильный экстракт. Постепенно введите сливочное масло. Охладите масляный крем так, чтобы его было легко намазывать. (Остатки масляного крема можно заморозить.)

// НАПОЛНЕНИЕ И ГЛАЗИРОВКА ПОЛЕНА

Половину начинки намажьте на лист бисквита и заверните

его, начиная с одного из коротких концов. (Заверните и охладите рулет, если вы не готовы его глазировать.)

Когда вы начнете глазировать рулет, срежьте наискосок оба конца, чтобы это было похоже на распиленное полено. Чтобы изобразить сучки, проткните в полене отверстия глубиной 1–2 см и вставьте куски бисквита длиной 5 см, сделанные из срезанных концов. (Не делайте сучки слишком длинными, иначе на них не удержится глазурь.) Переложите полено на сервировочную доску или прямоугольное блюдо. Положите полоски вощеной бумаги под бока и края бисквита, чтобы глазурь не падала на доску или блюдо, и уберите их, когда закончите работу. Потом маленькой кондитерской лопаткой или кондитерским мешком с фигурной насадкой «лента» покройте глазурью верх и бока полена, оставив без глазировки оба конца. Взрыхлите глазурь вилкой или лопаткой, чтобы придать ей эффект коры дерева. Поставьте полено в холодильник, чтобы глазурь застыла.

// ГРИБЫ ИЗ МЕРЕНГИ

Разогрейте духовку до 95 °C.

Слегка смажьте сливочным маслом небольшой противень, посыпьте его мукой и стряхните лишнюю муку. Прибереженную меренгу отсадите через насадку диаметром 4 мм или чайной ложечкой на противень – в виде шляпок грибов в 1½ см и остроконечных конусов ножек. Сделайте 10 или 12 пар. Выпекайте 40–60 минут, пока не услышите тихое потрескивание меренги. Меренга готова, когда она подсохнет и станет легко отделяться от противня. Чтобы собрать гриб, проткните дыру снизу каждой шляпки, наполните ее сливочным кремом и вставьте туда ножку. (*Примечание:* грибы нужно испечь вскоре после того, как готова смесь для меренги, иначе она слишком размягчится и грибы не получатся.)

// КАРАМЕЛЬНЫЕ НИТИ ДЛЯ МХА

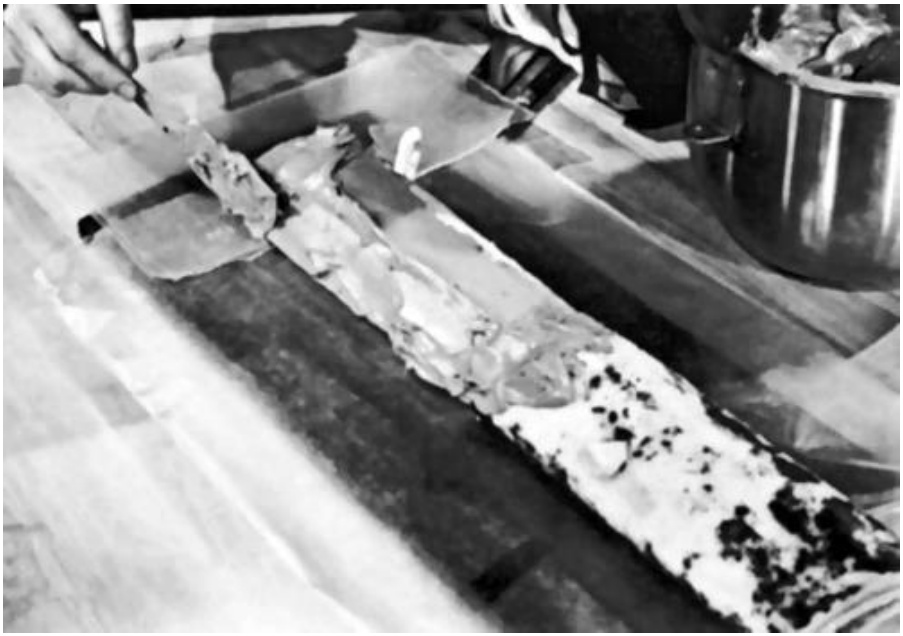
Положите между двумя стульями смазанную растительным маслом рукоятку метлы и постелите на полу побольше газет. Сварите сироп из ½ чашки сахара и 3 ст. л. воды, следуя рецепту итальянской меренги, пока сахар не станет цвета карамели. Дайте сиропу остыть в течение нескольких секунд до легкого загустения, потом обмакните в сироп вилку и быстро машите ею туда-сюда над рукояткой метлы. Сироп оставит нити на рукоятке.

// УКРАШЕНИЕ ПОЛЕНА

Воткните грибы в полено кучками, чтобы выглядело так, как будто они из него растут, и слегка посыпьте их какао,

просеянным через сито. Потом немного припорошите полено сахарной пудрой, как снегом. Украсьте полено, если хотите, листьями остролиста и повесьте в нескольких местах карамельные нити. (Окончательная отделка выполняется прямо перед подачей к столу, поскольку полено должно храниться в холодильнике до самого последнего момента.)

Можно сложить вместе два рулета – получится одно большое полено для масштабной вечеринки.



Нанесите масляный крем и слегка взрыхлите его, чтобы стало похоже на кору дерева.

Сделайте углубление на внутренней стороне грибных шляпок

из меренги, чтобы получилась полость для грибной ножки.

Украшенное полено посыпьте сахарной пудрой.

74 шоу
Говядина – два способа тушения

Вот два рецепта простых в приготовлении, сытных и ароматных рагу, какие готовят на юге Франции: «карбонад де бёф» и «доб де бёф». Название «карбонад» происходит от слова «карбонат», или угли; когда-то так называли ломтики поджаренного на гриле мяса, но в Провансе это означает ломтики мяса, тушенные с луком. «Доб» – производное от «добьер», французского горшка с крышкой, в котором тушат мясо. Обычно это слово обозначает кусочки говядины, тушенные с овощами. Оба блюда можно приготовить заранее, а потом разогреть.

ВЫБОР И МАРИНОВАНИЕ МЯСА. Оба рецепта основаны на принятой в Швейцарии разделке мяса для стейков, которые делаются мягкими через 1½—2 часа: превосходный выбор – зачищенный стейк из толстого края. В обоих рецептах маринад применяется по желанию: он смягчает мясо, придает ему вкус. Если у вас нет времени на маринование, просто положите перечисленные ингредиенты в кастрюлю. Рецепты рассчитаны на 6 порций.

Карбонад по-провански

(Carbonnade de Boeuf a la Provençale)
Тушеная говядина с картофелем и луком
6 порций

1500 г стейков из толстого края, нарезанных на ломтики величиной 9 × 5 × 1 см

// МАРИНАД
¼ чашки винного уксуса
1 ст. л. оливкового масла
2 крупных зубчика чеснока, очищенных и измельченных

⅛ ч. л. перца

2 ч. л. соли

¾ ч. л. чабера

¾ ч. л. тимьяна

Смешайте ингредиенты для маринада в стеклянной, эмалированной или стальной миске. Мясо положите в маринад, полейте его со всех сторон, накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов или на ночь. Несколько раз переворачивайте его и поливайте маринадом.

// ЛУК

Традиционно, хоть и не обязательно: 100 г (около⅔ чашки) ломтиков сырого бекона или ломтики мяса с жиром от окорока

Массивная сковорода (сковорода с толстым дном)

1–3 ст. л. оливкового масла

5–6 чашек лука, нарезанного ломтиками

Нарежьте бекон кусочками длиной 2–3 см и толщиной 5 мм. Медленно обжарьте на 1 ст. л. растительного масла, чтобы подрумянить бекон и вытопить жир. (Если блюдо готовится без бекона, налейте на сковороду 3 ст. л. растительного масла.) Добавьте лук, плотно накройте сковороду крышкой и потушите его на медленном огне 20 минут, иногда помешивая, чтобы лук стал мягким и слегка подрумянился.

// ЗАПЕКАНИЕ

Жаропрочная кастрюля с крышкой на 6 л

7–8 чашек универсального картофеля, нарезанного ломтиками

Соль и перец

Говяжий бульон

¼ чашки сыра пармезан (для подачи к столу)

Разогрейте духовку до 180 °C.

Слейте жидкость с мяса и посыпьте его солью и перцем. Чередуйте в кастрюле слои мяса и лука. Влейте маринад, сверху разложите слои картофеля, посыпая каждый слой солью и перцем. Влейте столько бульона, чтобы покрыть мясо; доведите до слабого кипения на плите.

Накройте кастрюлю крышкой и поставьте на средний уровень горячей духовки примерно на 1 час, пока вилка не станет легко протыкать мясо. Время готовности зависит от качества мяса; оно готовится еще полчаса во время финального этапа.

Увеличьте нагрев до 220 °C. Наклоните кастрюлю и вычерпайте накопившийся жир. Посыпьте картофель сыром

пармезан и полейте парой ложек мясной жидкости. (Если блюдо готовится заранее, на этом места отставьте его в сторону, не накрывая крышкой. Прежде чем продолжить, разогрейте его до слабого кипения.)

Поставьте открытую кастрюлю в верхнюю треть горячей (220 °C) духовки на 30 минут, чтобы подрумянился верх картофеля, а мясная жидкость уварилась и загустела. Подавайте к столу прямо в кастрюле.

// РЕКОМЕНДУЮТСЯ К БЛЮДУ

Свежая зеленая фасоль или горошек, французский хлеб и либо красное вино, например «Божоле» или «Маунтин Ред», либо розовое вино.

Доб по-провански

(Daube de Boeuf a la Provençale)
Тушеная говядина с вином и овощами
6 порций

1500 г стейков из толстого края, нарезанных ломтиками длиной 6 см и толщиной 2½ см

// МАРИНАД
2 ст. л. оливкового масла
1½ чашки сухого белого вермута
¼ чашки бренди или джина
2 ч. л. соли
½ веточки тимьяна или шалфея
1 лавровый лист
2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
2 чашки тонких ломтиков моркови
2 чашки тонких ломтиков лука

Замаринуйте говядину так, как описано в предыдущем рецепте.

// ЗАКЛАДКА ПРОДУКТОВ
Жаропрочная кастрюля с крышкой на 6 л
Соль, перец, мука
1½ чашки твердых, спелых помидоров (очистите их от кожицы и семян, отожмите и порубите)
1½ чашки ломтиков свежих грибов
По желанию: 8 ломтиков сырого бекона толщиной 5–6 мм или ломтики мяса с жиром от окорока

Говяжий бульон (при необходимости)

Счистите со стейков маринад, слегка посыпьте солью и перцем, обваляйте в муке и отложите в сторону на вощеной бумаге. Процедите в миску жидкость из-под маринада; помидоры и грибы перемешайте с овощами из маринада. Выложите на дно кастрюли несколько ломтиков бекона (по желанию), а на них треть овощной смеси. Затем чередуйте слои мяса и овощей. Верхний слой овощей накройте ломтиками бекона. Полейте все маринадом.

// ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА К СТОЛУ

Накройте кастрюлю крышкой, поставьте на умеренный нагрев, доведите до слабого кипения и потомите 15 минут. Если овощи не выделили достаточно жидкости, чтобы покрыть мясо, подлейте немного бульона. Снова накройте кастрюлю крышкой и тушите на медленном огне 1½–2 часа, пока вилка не станет легко протыкать мясо. Если жидкость не загустела и не уварилась, вылейте ее в кастрюлю и загустите 1 ст. л. крахмала, разведенного в бульоне. Прокипятите 2 минуты, потом вылейте в кастрюлю. (Если блюдо не подается немедленно, дайте ему постоять с открытой крышкой, потом накройте и уберите в холодильник.) Перед подачей к столу подержите кастрюлю 5 минут на слабом огне.

// ЗАВЕРШАЮЩИЕ ШТРИХИ

Для более насыщенного вкуса порубите или потолките 2 зубчика чеснока и положите в миску с 3–4 ст. л. каперсов. Истолките их до кашицы, затем вбейте 3 ст. л. острой дижонской горчицы. Постепенно венчиком подмешайте 3 ст. л. оливкового масла, чтобы получился густой соус, а также добавьте ¼ чашки мелко порубленного базилика или петрушки. Перед подачей к столу подмешайте этот соус в готовое рагу.

// РЕКОМЕНДУЮТСЯ К БЛЮДУ

Паровой рис, лапша со сливочным маслом или отварной картофель; французский хлеб; «Божоле», «Маунтин Ред» или розовое вино.

75 шоу
Ужин с окороком на четверых за полчаса
Помидоры, фаршированные яйцами; гороховое пюре с кресс-салатом; тушеный лук-порей; вишневый десерт

Бывает так, что у вас нет времени, а гости скоро нагрянут. Вот когда вам пригодится набор быстрых и эффектных угощений. Такой ужин из трех блюд, в котором доминирует окорок, можно приготовить за полчаса, если вы станете следовать предложенному нами плану.

МЕНЮ:
Фаршированные помидоры по-португальски
Помидоры, фаршированные омлетом
Ломтики окорока под соусом мадера
Гороховое пюре с кресс-салатом
Тушеный лук-порей
Горячий французский хлеб
Розовое вино
Вишневый десерт
Ванильное мороженое

1) ЗАМАЧИВАЕМ ВИШНИ

Банка красных консервированных кислых вишен без косточек, 450 г

Тертая цедра 1 лимона

¼ чашки сахарного песка

⅛ ч. л. молотой корицы

3–4 ст. л. кирша или коньяка

Слейте вишневый сок (и сохраните). Вишни перемешайте с лимонной цедрой, сахаром, корицей и киршем или коньяком. Отставьте их в сторону, чтобы они настоялись.

2) ТУШИМ ЛУК-ПОРЕЙ

4–8 стеблей лука-порея, в зависимости от величины

Соль

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

Удалите корни порея. Отрежьте нижнюю часть стебля длиной около 13 см (верхушки можно приберечь для супа). Разрежьте стебли на продольные половины и хорошенько промойте под струей воды. Разложите их одним слоем в широкий сотейник или в мелкую огнеупорную форму для выпечки. Подлейте воды слоем 1 см, посолите и положите сверху кусочки сливочного масла. Нагрейте до кипения, накройте крышкой и потомите лук-порей до мягкости на медленном огне. (*На заметку:* лук-порей готовится 15–20 минут; к тому моменту, как он станет мягким, жидкость должна выпариться почти полностью. Если вы готовите его заранее, отставьте в сторону, не накрывая, а когда понадобится, либо разогрейте, добавив 1 ст. л. воды, либо посыпьте тертым швейцарским сыром и кусочками сливочного масла и слегка подрумяньте под грилем.)

3) ОТВАРИВАЕМ ГОРОХ

2 упаковки по 300 г замороженного зеленого гороха (если возможно, частично размороженного для более быстрого и однородного приготовления)

½ чашки куриного бульона

¼ ч. л. соли

1 ст. л. (15 г) сливочного масла

Разломите замороженный брикет гороха на кусочки и положите в большой сотейник с толстым дном, залейте куриным бульоном, добавьте соль и сливочное масло. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте горох вариться на умеренно сильном огне, а сами принимайтесь за следующее блюдо. (*На заметку:* через 5 минут, когда горох станет почти мягким, добавьте кресс-салат и варите еще 5 минут. Затем пробейте в пюре.)

4) ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

2 плотных, спелых красных помидора

Соль, перец и сливочное масло

1 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука

3 яйца

Для украшения: листья кресс-салата или латука, анчоусы, каперсы, консервированный зеленый или красный перец, мелко нарезанная петрушка или другая зелень

Разрежьте помидоры пополам, удалите сок и семена; вырежьте плодоножку/черенок. Посыпьте помидоры внутри солью и положите, перевернув, на решетку, чтобы стекал сок. Взбейте яйца со щепоткой соли и перца; нагрейте 1 ст. л. (15 г) сливочного масла в сковороде с толстым дном, положите лук и слегка обжарьте на медленном огне. Затем добавьте яйца и взбалтывайте их на медленном огне, пока они не превратятся в нежную рыхлую массу. Добавьте по вкусу соль и перец, наполните яичной массой помидоры и положите их на листья кресс-салата или латука. Украсьте верх яичной массы по своему выбору. Накройте и поставьте блюдо в холодильник до подачи к столу.

5) СНОВА ОВОЩИ

Когда горох станет почти мягким, положите на него горсть кресс-салата вместе со стеблями. Накройте крышкой и варите еще 4–5 минут, пока кресс не увянет. Проверьте, дотушился ли лук-порей, и добавьте немного воды, по необходимости.

6) ОКОРОК

700–900 г ломтиков приготовленного окорока толщиной 5–6 мм

Растительное и сливочное масло

2 ст. л. острой дижонской горчицы

½ ст. л. томатной пасты

½ чашки жирных сливок

2 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука

¼ чашки сухого портвейна или мадеры

⅓ чашки говяжьего бульона

Срежьте жир с окорока, нарежьте его на порционные куски и обсушите на бумажном полотенце. В сковороде с толстым дном нагрейте 1 ст. л. растительного и 2 ст. л. сливочного масла; когда масло забурлит, положите в него окорок и слегка обжарьте пару минут с каждой стороны, затем выложите из сковороды.

Пока окорок обжаривается, смешайте в маленькой миске горчицу и томатную пасту с половиной сливок; отставьте в

сторону.

В сковороду, где обжаривался окорок, положите лук и налейте вино и бульон. Уварите жидкость наполовину (за несколько минут), чтобы она стала похожей на жидкий сироп.

В это время вы можете приготовить пюре из гороха и кресс-салата в кухонном комбайне, мельнице для овощей или блендере, добавить по вкусу соль и перец и вернуть в кастрюлю. Разогрейте его, когда понадобится, и по желанию подмешайте 1 ст. л. (15 г) сливочного масла.

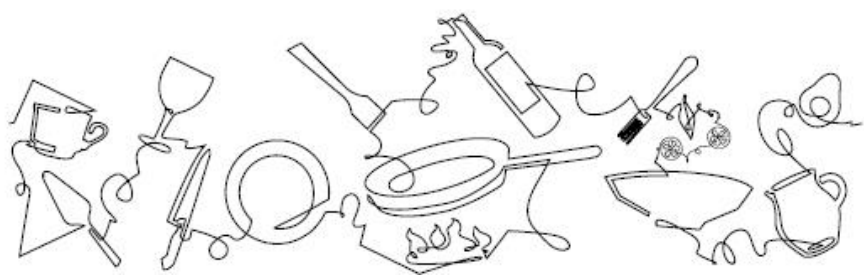
Когда жидкость в сковороде из-под окорока уварится, подмешайте к ней горчичную смесь и нагрейте до кипения. Верните кусочки окорока в сковороду, полейте соусом и потомите несколько мгновений, чтобы смешались вкусовые оттенки. (Если окорок недостаточно мягкий, накройте его и варите около 5 минут.) По желанию добавьте еще сливки и уварите до загустения. Отставьте блюдо в сторону. Перед подачей к столу накройте крышкой и слегка разогрейте.

7) ОФОРМЛЕНИЕ ОСНОВНОГО БЛЮДА

Пюре из гороха и кресс-салата выложите горкой на горячее сервировочное блюдо. Накройте пюре ломтиками окорока, сверху полейте соусом. По краю блюда положите тушеный лук-порей.

8) ВИШНЕВЫЙ ДЕСЕРТ

Смешайте 1 ст. л. аррорута или кукурузного крахмала в миске с соками, в которых настаивалась вишня, потом подмешайте несколько ложек консервированного вишневого сока. Вылейте в мармит и перемешивайте до загустения над огнем, добавляя по необходимости вишневый сок. Перед подачей к столу добавьте вишни и хорошенько прогрейте. Чтобы фламбировать десерт в столовой, поставьте мармит на горелку, посыпьте 3 ст. л. сахарного песка и полейте ½ чашки коньяка. Нагрейте, затем подожгите спичкой. Черпайте огненную жидкость, пока пламя не погаснет. Подавайте десерт с ванильным мороженым.



76 шоу
Круассаны

Круассаны

О МУКЕ. Хотя великолепные круассаны можно испечь из хлебной и универсальной муки, а также из замороженного теста, высокое содержание глютена делает тесто жестким и «резиновым», и его сложно раскатать. Смесь из 2 частей небеленой кондитерской муки и 1 части небеленой универсальной муки создаст тесто, с которым проще работать. Круассаны из небеленой муки более нежные по текстуре, чем из белой муки. Растительное масло, добавленное к базовому рецепту теста, придает дополнительную мягкость белой муке. Отмеряйте муку, черпая ее мерной чашкой из мешка; избыток муки стряхивайте ножом. (Более подробно о кондитерской муке рассказано в сорок втором шоу «Еще о слоеном тесте».)

Дрожжевое тесто. Базовый рецепт
Для 12 круассанов длиной 14 см
1 пачка (7 г) сухих дрожжей
¼ чашки теплой воды (не выше 43 ˚С)
¼ ч. л. соли
½ ст. л. сахара

Высыпьте дрожжи в теплую воду, добавьте соль и сахар и дайте дрожжам постоять, чтобы они растворились и образовали мягкую массу на поверхности воды. Это займет около 5 минут. В

это время приготовьте остальные ингредиенты.

2 чашки муки (255 г; см. выше)
¾ ч. л. соли
1 ст. л. сахара
Миска
Для белой муки: 4 ст. л. растительного масла, рафинированного, с нейтральным вкусом
Для небеленой муки: 2 ст. л. растительного масла, рафинированного, с нейтральным вкусом
⅓ —½ чашки теплого молока

Смешайте в миске муку, соль, сахар и растительное масло; добавьте растворенные дрожжи и ⅓ чашки теплого молока. Перемешайте все силиконовой лопаткой, соберите тесто в один ком и выложите его на доску. Поднимайте тесто и с силой бросайте его на доску одной рукой – поначалу оно должно быть очень мягким и немного липким; если оно покажется слишком крутым, подмешайте в него понемножку молоко. Продолжайте поднимать и бросать тесто, а когда оно станет более эластичным, сворачивайте и разминайте его основанием ладони. Работайте быстро, резко и энергично; примерно через 3 минуты тесто должно стать гладким, эластичным и не липнуть к руке. (Если оно все же слишком липкое, добавьте немного больше муки и вымесите.)

// РАССТОЙКА ТЕСТА

Положите тесто в чистую миску, поставленную в пластиковый мешок, и дайте ему подойти, чтобы оно увеличилось в объеме вдвое. Тесто должно быть легким и слегка оседать под нажатием пальцев. При комнатной температуре оно поднимается за 1–1½ часа. Если в доме холодно, поставьте тесто в теплую духовку, на подушку на батарее, на электрические грелку или одеяло. Температура не должна превышать 30 °C, иначе дрожжи переферментируются и либо потеряют силу, либо придадут тесту неприятный вкус. Вы можете замедлить этот процесс: поставьте миску на ночь в холодильник, накройте тарелкой и придавите грузом. В любом случае тесто должно увеличиться вдвое в объеме, но не больше, иначе опять получится переферментация.

// ОСАЖИВАНИЕ И ОХЛАЖДЕНИЕ

Когда тесто поднимется, выложите его из миски и примните; должна получиться плоская лепешка. Заверните ее в вощеную бумагу и охладите 20 минут; это облегчит следующий шаг. (На этом этапе тесто может быть заморожено.)

Базовое дрожжевое тесто превращается в тесто для круассанов

(Вы можете использовать замороженное коммерческое дрожжевое тесто: следуйте инструкции по размораживанию и расстойке, напечатанной на упаковке. Половина замороженной упаковки весом 600 г равна количеству домашнего теста из этого рецепта.)

120 г охлажденного сливочного масла

Разомните сливочное масло скалкой до однородной консистенции, затем быстро разделите его на кусочки, выравнивая и слегка размазывая небольшие кусочки из общей массы масла основанием ладони. Оно должно быть без всяких комочков, холодным и пластичным, чтобы легко раскатывалось вместе с тестом. Вылепите из сливочного масла квадрат со стороной 12 см.

Прижмите холодное тесто ладонями, чтобы получился плоский круг диаметром 23 см. Сверху положите квадрат сливочного масла. Заверните края теста вокруг масла и прищипните края вместе, чтобы полностью запечатать масло внутри теста. Слегка присыпьте тесто с обеих сторон мукой и положите его на доску защипами кверху.

// ПОВОРОТЫ 1 и 2

Скалкой, слегка присыпанной мукой, быстро раскатайте тесто в прямоугольник длиной 37 см и шириной 13 см, надавливая на него сверху и толкая от себя. Постарайтесь, чтобы края прямоугольника были прямыми, и помните, что ваша задача – ровно распределить слой масла между двумя слоями теста по длине и ширине прямоугольника. По необходимости слегка присыпайте мукой доску и верх теста, чтобы оно не прилипало.

Сложите тесто втрое, будто письмо, подняв низ прямоугольника до половины, а верхней половиной накрыв низ, чтобы получилось три одинаковых слоя. Поверните тесто, чтобы верхний сгиб оказался справа от вас. Опять раскатайте прямоугольник 37×13 см и еще раз сложите его в три слоя. Слегка присыпьте тесто мукой, заверните в вощеную бумагу и положите в холодильник на 1–2 часа – это охладит сливочное масло и расслабит глютен (который отвечает за упругость теста), так что его можно будет раскатать и сложить еще и еще раз.

// ПОВОРОТЫ 3 и 4

Повторите процесс, раскатав тесто еще два раза и еще дважды сложив в три слоя. Теперь у вас 82 слоя теста и 81 слой сливочного масла! Заверните тесто и охлаждайте 2 часа перед

формовкой круассанов. (На этом этапе тесто можно заморозить.)

// ФОРМОВКА КРУАССАНОВ

Слегка смажьте сливочным маслом противень размером 30 × 35 см. Охлажденное тесто раскатайте, чтобы получился прямоугольник 50 × 13 см. Разрежьте его пополам поперек и охладите одну половину.

Оставшуюся половину раскатайте. Получившийся прямоугольник размером 30 × 13 см разрежьте на три части. Две трети положите в холодильник. Одну треть раскатайте в квадрат со стороной 14 см и разрежьте пополам наискосок. Теперь у вас два треугольника. Раскатайте один треугольник так, чтобы вытянуть его вершину до 18 см. Пальцами загните верх и продолжайте закатывать тесто в слоеную трубочку ладонью к вершине треугольника. Оба нижних конца согните друг к другу, придав им форму полумесяца, и положите на противень, чтобы вершина треугольника была под круассаном. То же самое сделайте с остальным тестом, чтобы получилось 12 круассанов. (Держите раскатанные полоски теста в холодильнике, чтобы оно не нагревалось и с ним было легче работать.)

// РАССТОЙКА КРУАССАНОВ

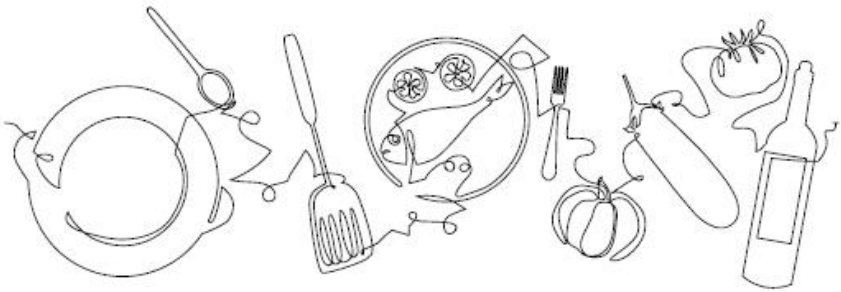
Оставьте круассаны на 1 час при комнатной температуре, чтобы они подошли, почти удвоившись в объеме, и сделались пышными. (Подошедшие круассаны можно заморозить, а потом испечь, не размораживая.)

// ГЛАЗИРОВКА И ВЫПЕКАНИЕ

1 яйцо, взбитое с ½ ч. л. воды

Разогрейте духовку до 240 °C.

Поставьте решетку на средний уровень. Глазируйте круассаны яйцом с помощью кондитерской кисточки. Выпекайте их 10–12 минут, чтобы они приятно подрумянились. Перед подачей охладите их на решетке 10–15 минут. (Охлажденные печеные круассаны можно заморозить; перед подачей к столу разогрейте их в течение нескольких минут при 200 °C.)



77 шоу
Шоколадное суфле

Шоколадное суфле, потрясающе легкий, восхитительный, эффектный десерт, на самом деле не что иное, как густой соус, приправленный шоколадом, в который подмешаны взбитые яичные белки. Яйца автоматически поднимают (вздувают) суфле, когда оно попадает в горячую духовку. Так что для успеха необходимы три вещи: густой, но не тяжелый соус – об этом позаботится кукурузный крахмал, – правильно взбитые и аккуратно введенные яичные белки, а также надежная духовка. При этом нужно точно рассчитать по времени, когда суфле подается к столу, чтобы сделать это немедленно после его готовности, ведь суфле такого типа не может никого ждать.

ФОРМА ДЛЯ СУФЛЕ. Возьмите форму для выпечки из любого жаропрочного материала – жести, стекла или фарфора. Для этого рецепта форма должна вмещать 7–8 чашек, ее диаметр по верху должен быть 15–18 см, а высота стенок, которые могут быть чуть скошенные наружу, – 8–10 см. Если вам нужно приготовить суфле больше чем на 6 персон, удвойте рецепт и возьмите 2 формы: суфле не будет пышным и высоким, если форма слишком широкая.

Шоколадное суфле

(Soufflé au Chocolat)
6–8 порций

// ПЛАВИМ ШОКОЛАД
3 ст. л. растворимого кофе
3 ст. л. кипящей воды

1 чашка (170 г) темного (55 %) шоколада (кусочков или крошки)

Наполните на треть водой маленький сотейник, нагрейте воду до кипения и снимите с огня. В сотейник поменьше насыпьте растворимый кофе, влейте 3 ст. л. кипятка и растворите кофе. Перемешайте шоколад с кофе и поставьте сотейник в горячую воду. Немного помешайте, чтобы шоколад начал таять, и отставьте в сторону; закончите потом.

// ПОДГОТОВКА ФОРМЫ ДЛЯ СУФЛЕ. ДУХОВКА
Форма для суфле на 6 чашек высотой 8–10 см
(10 г) ½ ст. л. мягкого сливочного масла
2–3 ст. л. кондитерской муки

Смажьте форму для выпечки изнутри мягким сливочным маслом, чтобы оно покрыло тонкой пленкой дно и стенки. Посыпьте сверху мукой или кукурузным крахмалом; избыток стряхните. Разогрейте духовку до 190 °C.

БОРТИК. Суфле поднимется на высоту 15–17 см, т. е. на 7–8 см выше краев формы. Его бока нужно как-то поддерживать. Сделайте бортик: вырежьте полосу алюминиевой фольги шириной 30 см и на 4 см длиннее, чем окружность формы. Сложите пополам по всей длине, смажьте сливочным маслом одну сторону. Положите бортик в форму смазанной маслом стороной к стенкам формы. Закрепите булавкой, головкой вниз для ее быстрого удаления.

// ОСНОВА СОУСА ДЛЯ СУФЛЕ
⅓ чашки кукурузного крахмала (просейте крахмал в чашку, смахните излишки ножом)
Сотейник (1½ л)
1½ чашки молока
½ чашки сахарного песка
3 ст. л. (45 г) мягкого масла

Высыпьте крахмал в кастрюлю, подлейте несколько ложек молока и сильно взбейте проволочным венчиком, чтобы масса стала однородной. Добавьте остальное молоко и сахар. Помешивайте над умеренно сильным нагревом – захватывая венчиком все стороны, дно и уголки, пока соус не станет закипать и густеть. Кипятите его, перемешивая, 30 секунд. Силиконовой лопаткой соберите соус со стенок кастрюли. Распределите по поверхности соуса сливочное масло. (Если соус не используется

сразу, держите его над слабо кипящей водой; в остывшем соусе образуются комочки, и с ними очень сложно справиться.)

// ОСНОВА СОУСА ДЛЯ СУФЛЕ. ЗАВЕРШЕНИЕ
5 яиц

Непосредственно перед выпечкой суфле выложите основу соуса в большую миску (для более легкого смешивания). Подмешайте растопленный шоколад (он должен быть очень гладкий и едва теплый). Отделите белки от желтков, желтки вбейте венчиком в основу соуса, а белки вылейте в отдельную миску (убедитесь, что она абсолютно чистая и сухая и что в белках нет ни пятнышка от желтков).

// ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ
2 дополнительных белка (всего их 7)
¼ ч. л. винной кислоты
Щепотка соли
2 ст. л. сахарного песка

Большим, чистым и сухим венчиком или электрическим миксером взбейте белки до пены на умеренной скорости. Добавьте винную кислоту и соль и дальше взбивайте белки на большой скорости, до образования мягких пиков. Добавьте сахар и взбивайте, пока белки не образуют острые пики, как колпак клоуна со слегка наклоненным верхом.

// ВВЕДЕНИЕ ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ

Силиконовой лопаткой подмешайте четверть взбитых белков в шоколадную основу, чтобы облегчить ее. Остальные белки выложите сверху и деликатно/аккуратно и быстро введите их – сначала разрубая массу лопаткой сверху вниз до дна чаши, потом загребая массу к себе плоской стороной лопатки до стенки чаши и вынимая лопатку, переворачивая массу со дна на поверхность. Таким образом часть шоколадной смеси окажется на белках. Быстро продолжайте, после каждого движения немного поворачивая чашу. Задача – быстро перемешать шоколад и яичные белки, но при этом сохранить пышность белков. Вся эта операция должна занять меньше минуты.

// ВЫПЕЧКА

Духовка уже разогрета до 190 ˚С.

Поставьте форму с суфле на сильный нагрев на 30 секунд, чтобы его согреть. Потом поставьте на средний или чуть ниже

среднего уровень духовки. Не открывайте дверцу духовки 35–45 минут; суфле готовится примерно 55 минут. Оно готово, когда поднимется до края алюминиевого бортика или чуть выше. Обычно между краем суфле и бортиком появляется мельчайший пробел. Кухонная игла или шпажка, вставленная в центр суфле, через боковую стенку должна выйти почти чистой. (Если суфле выпекалось недостаточно долго, его бока осядут.) Достаньте суфле из духовки, положите на сервировочное блюдо, вытащите булавку из бортика и аккуратно снимите сам бортик. Немедленно подавайте к столу вместе с подслащенными, слегка взбитыми сливками.

// КАК ПОДАВАТЬ СУФЛЕ

Держите сервировочную ложку и вилку над суфле спинкой к спинке. Резко погрузите вертикально их в центр суфле, разбивая корочку, и быстро разъедините приборы в разные стороны, выделив порцию. Повторите то же самое для каждой порции.

78 шоу
Цыпленок: четыре рецепта в одном

Цыпленок, припущенный в белом вине и с ароматными овощами, даст нам четыре рецепта в одном. Подадите его так, как есть, горячим или холодным, и у вас получится вкусное и простое основное блюдо, к тому же низкокалорийное. Если вам требуется эффектное блюдо для приема гостей, покройте цыпленка аспиком, подайте его о-гратен или попробуйте приготовить классическое бельгийское кушанье *ватерзой* в сливочно-желтковом соусе.

Цыпленок, припущенный в белом вине с овощами

(Poulet Poché aux Aromates)
4–6 порций

// ОВОЩНАЯ ПРИПРАВА
2 морковки, очищенные
2 луковицы, очищенные
3 черешка сельдерея, подрезанные и промытые
Только для двух финальных рецептов: 2 ст. л. (30 г) сливочного масла, ½ лаврового листа и ½ чашки куриного бульона
4-литровая жаропрочная кастрюля с крышкой или электрическая сковорода

Для двух первых рецептов просто нарежьте овощи тонкими ломтиками. Для двух последних рецептов нарежьте овощи тонкой соломкой жюльен длиной 4 см и медленно потомите их 10 минут (или до мягкости) на сливочном масле с лавровым листом и куриным бульоном.

// ПОШИРОВАНИЕ ЦЫПЛЕНКА

Цыпленок для жаренья, 1600 г, разделанный на куски, с потрохами

Соль и перец

¼ ч. л. эстрагона или смеси итальянских специй

1 чашка сухого белого вермута

2 чашки прозрачного куриного бульона

Удалите из полости цыпленка лишний жир. Положите потроха на дно кастрюли или электрической сковороды, потом выложите слоями курятину и овощи, посыпая каждый слой солью, перцем и травами. Влейте вино; добавьте достаточно куриного бульона, чтобы почти целиком накрыть куски цыпленка. Доведите до слабого кипения, накройте крышкой и медленно припустите либо на медленном огне, либо в духовке при 160 ˚С около 30 минут. Цыпленок готов, когда его ножки легко протыкаются вилкой. Удалите потроха, снимите жир; добавьте по вкусу приправы. Подавайте на выбор любым из следующих способов.

ВАРИАНТЫ

1) Подача к столу «в собственном соку»

Подайте цыпленка как есть, украсив лишь петрушкой. К нему подайте вареный рис, или картофель, или зеленый горошек, или фасоль и французский хлеб. Приятным дополнением к цыпленку станут красное «Бордо» или розовое вино. Если цыпленка охладить, бульон слегка загустеет и станет как легкое желе. Тогда подавайте цыпленка с зеленым салатом.

2) Подача к столу в аспике

На каждые 2 чашки варочной жидкости возьмите 1 пакетик (7 г) (1 ст. л.) желатина без добавок и размочите его в ¼ чашки холодного куриного бульона. Подмешайте его к горячей варочной жидкости, пока желатин не растворится полностью. Красиво разложите куски цыпленка (а можно и овощи) в кастрюле, на сервировочном блюде или в форме. Полейте вокруг них бульоном с желатином и поставьте на холод. (Когда аспик застынет, удалите весь скопившийся жир.) Цыпленка можно подать таким, как он есть, или выложить его из формы. К блюду подается зеленый салат, французский хлеб и охлажденное белое вино, такое как «Траминер».

3) Подача к столу «по-бретонски»

Если вам удобней приготовить главное угощение заранее, воспользуйтесь рецептом цыпленка в белом винном соусе. Кроме ранее припущенного цыпленка вам потребуются:

2 сотейника из нержавеющей стали или эмалированные
5 ст. л. муки
4 ст. л. (60 г) сливочного масла
½ чашки жирных сливок
3 ст. л. тертого швейцарского сыра
1 ст. л. (15 г) сливочного масла

Разогрейте духовку до 190 ˚С.

Вылейте в один из сотейников жидкость, в которой варился цыпленок, и быстро уварите ее на сильном огне до 2 чашек. В другом сотейнике потомите 2 минуты на медленном огне муку и сливочное масло, без изменения цвета. Снимите с огня, дайте немного приостыть, затем вылейте в сотейник сразу весь горячий куриный бульон и энергично взбейте венчиком, тщательно перемешивая. Подержите на сильном огне, перемешивая, 1 минуту. Разбавьте консистенцию соуса, добавляя понемногу ½ чашки густых сливок; соус должен покрывать ложку плотным слоем. Снимите пробу и добавьте по вкусу соль и перец.

Слегка смажьте сливочным маслом жаропрочное сервировочное блюдо. Вылейте на него несколько ложек соуса; сверху разложите куски цыпленка. Добавьте в соус овощи (которые варились с цыпленком) и выложите все на цыпленка. Сверху посыпьте сыром. Нарежьте мелкими кусочками 1 ст. л. (15 г) сливочного масла и распределите по сыру. (Не накрывая крышкой, отставьте блюдо в сторону; когда остынет, накройте и уберите в холодильник.)

Приблизительно за полчаса до подачи блюда к столу поставьте его в верхнюю треть горячей духовки; когда блюдо нагреется и забурлит, а его верх подрумянится, оно готово.

Подайте к цыпленку рис или лапшу; горох с маслом, спаржу или зеленый салат; французский хлеб; из вин – красное из Бордо, белое «Грав» или розовое.

4) Подается к столу «а-ля ватерзой»

Это фламандский рецепт, придуманный в городе Гент. Таким же способом бельгийцы готовят рыбу. Помимо ранее припущенного цыпленка вам потребуются:

6 яичных желтков
½ чашки жирных сливок
2–3 ст. л. свежей петрушки, измельченной

Перед подачей к столу смешайте в миске венчиком яичные желтки и сливки. Тонкой струйкой введите половник горячего куриного бульона, затем еще половник (медленное нагревание

яичных желтков не дает им свернуться). Вылейте желтковую смесь в кастрюлю с цыпленком и овощами. Подержите кастрюлю несколько минут на умеренном нагреве, медленно вращая; соус слегка загустеет. Будьте очень осторожны – соус не должен нагреться даже до слабого кипения, иначе свернутся желтки. Это единственная сложность в этом рецепте. Вот почему загущивание делается в последний момент. Посыпьте цыпленка измельченной петрушкой.

Подавайте к столу немедленно в больших суповых тарелках вместе с вареным картофелем, французским хлебом и белым бургундским вином или «Гравом». Ватерзой едят ложкой, вилкой и ножом.

79 шоу
Бриоши

Ни с чем не сравнимая, невероятно легкая и воздушная текстура бриошей получается благодаря большому количеству сливочного масла и яиц, введенных в дрожжевое тесто. Бриоши восхитительны на завтрак или с чаем, их едят просто так или с джемом. Их можно печь в формах для хлеба или для булочек, а также выпекать по традиции в виде цилиндра с круглым набалдашником или в виде кольца. Черствые бриоши можно нарезать ломтиками и обжарить в тостере либо удалить из них сердцевину и использовать как съедобные контейнеры для начинок под различными соусами.

Тесто для бриошей

(Pâte à Brioche)
Форма для выпечки на 6–7 чашек или 8 форм для маффинов

// ЗАМЕС И ВЫМЕШИВАНИЕ ТЕСТА
1 пачка (7 г) сухих активных дрожжей
3 ст. л. горячей воды (не горячее 43 °C) в чашке
¼ ч. л. соли
½ ст. л. сахарного песка

Посыпьте дрожжами поверхность в горячей воде, добавьте соль и сахар; дайте дрожжам раствориться и подняться мягкой шапкой к поверхности. На это уйдет около 5 минут. Пока подходят дрожжи, подготовьте остальные ингредиенты.

2 чашки (260 г) универсальной пшеничной муки (отмеряйте мерной чашкой прямо из мешка: избыточную муку стряхните, проведя по краям чашки ножом)
½ ст. л. сахарного песка
¾ ч. л. соли
3 крупных яйца
170 г сливочного масла, охлажденного

Смешайте в миске силиконовой лопаткой муку, сахар, соль, яйца и подошедшие дрожжи, затем выложите массу на деревянную или мраморную доску. Поднимайте тесто одной рукой и с силой бросайте его на доску. Тесто будет очень мягким и липким. Продолжайте поднимать, бросать и соскребать тесто в единый комок; когда тесто станет более вязким, начните вымешивать его основанием ладони. Через несколько минут активной работы тесто станет настолько достаточно эластичным и плотным, что оно перестанет прилипать к рукам; и теперь оно готово принять сливочное масло. Размягчите масло, разминая его скалкой и размазывая его по доске основанием ладони, чтобы у масла и теста была одинаковая консистенция. Возьмите кусочек масла в 2 ст. л. (30 г) пальцами и вмешайте его в тесто, энергично перемешивая и распластывая тесто по доске. Тесто сперва покажется волокнистым, но его текстура выровняется по мере добавления сливочного масла. Продолжайте подмешивать сливочное масло по кусочкам, вымешивая, чтобы тесто практически не прилипало к рукам. Затем переложите тесто в чистую миску, посыпьте его поверхность 1 ч. л. муки и надрежьте тесто сверху крест-накрест ножницами (чтобы помочь ему подниматься). Поставьте миску с тестом в пластиковый пакет или накройте влажным полотенцем.

// ТЕСТО ПОДХОДИТ (РАССТОЙКА)

Бриоши становятся легче по текстуре, если тесто подходило два раза, до финальной расстойки в формах для выпечки. Для первой расстойки поставьте тесто на 1½ или 2 часа или дольше при комнатной температуре, чтобы тесто поднялось как минимум на ⅔ и слегка приминалось при нажатии пальцем. (Из-за высокого содержания сливочного масла температура расстойки не должна превышать 21 °C; при жаркой погоде дайте тесту подойти в течение нескольких часов в холодильнике.)

Достаньте тесто из чаши, осадите его кулаком и немного вымесите. Верните в миску, слегка посыпьте мукой и поставьте в холодильник на 4–5 часов, пока тесто не увеличится в объеме вдвое. (Если вы оставляете его на ночь в холодильнике, накройте

его тарелкой и придавите грузом, чтобы оно не подходило слишком сильно.) Не позволяйте тесту подходить больше, чем в два раза, иначе произойдет переферментация дрожжей. Прежде чем работать с тестом, осадите его еще раз. (После этого тесто можно заморозить.)

// ФОРМОВКА В ВИДЕ ЦИЛИНДРА С КРУПНОЙ «ГОЛОВКОЙ» БРИОШЕЙ

Для большой бриоши слегка смажьте сливочным маслом круглую форму объемом 6–7 чашек или форму для выпечки высотой 10–13 см (или любую другую жаропрочную емкость с прямыми стенками); посыпьте мукой и стряхните избыток муки. Сформуйте колобок из ¾ охлажденного теста и положите в форму. Пальцем сделайте в середине верхней части колобка углубление глубиной 5 см, слегка расширив его диаметр. Остальное тесто сформуйте в виде капли и вложите острым концом в отверстие. Дайте бриоши постоять час или больше при комнатной температуре, чтобы у поверхности тесто поднялось вдвое.

Формуйте маленькие бриоши таким же образом, в смазанных маслом и присыпанных мукой формах для маффинов, в жаропрочных стеклянных стаканчиках или высоких формах с рифлеными краями.

// ФОРМОВКА БРИОШЕЙ В ВИДЕ КОЛЬЦА

Бриошь в виде кольца можно сформовать в смазанной сливочным маслом и присыпанной мукой 4-литровой кольцевой форме либо вылепить вручную. Для ручной формовки вымесите тесто в гладкий колобок. Пальцем сделайте отверстие в центре колобка и раскручивайте тесто вокруг пальца, подключая постепенно и остальные пальцы, пока вся ладонь не окажется в центре внутреннего круга. Продолжайте расширять внутренний круг, помогая себе и другой рукой. Ваша задача – сделать бублик диаметром 20–25 см. Ополосните противень холодной водой, стряхните избыток и переложите на противень бриошь. Через 10 минут, когда тесто отдохнет и расслабится, вы можете расширить круг еще больше. Дайте ему подняться почти вдвое (в течение 1 часа или больше).

// ГЛАЗИРОВКА И НАДРЕЗКА

Разогрейте духовку до 190 °С.

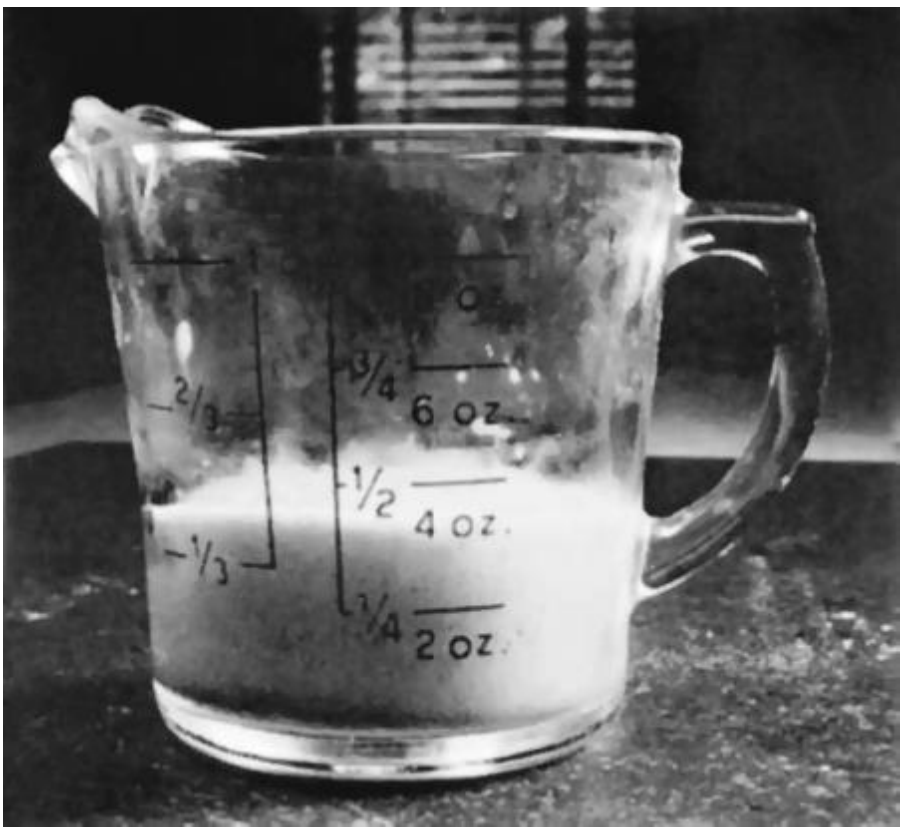
Когда бриоши поднимутся, смешайте 1 яйцо с 1 ч. л. воды и смажьте этой смесью бриоши. (Не наносите глазурь под головки бриошей, иначе они не подойдут в духовке.)

Теперь бриоши необходимо надрезать ножницами, чтобы они ровно поднялись при выпечке. Для цилиндрических бриошей сделайте ножницами 4–5 надрезов глубиной в половину высоты головки наискосок по поверхности большого шарика, вблизи основания головы бриоши. Для кольцевых бриошей надрежьте верх с промежутками 2–3 см и глубиной 2 см под углом 45 градусов.

// **ВЫПЕКАНИЕ**

Разогрейте духовку до 240 °C.

Выпекайте на среднем уровне духовки. Маленькие бриоши готовы через 15 минут, когда они хорошо подрумянятся и будут легко вынимаются из формы. Большие бриоши выпекайте 20 минут при 240 градусах, чтобы они поднялись и подрумянились, затем убавьте нагрев до 150 градусов и выпекайте еще 30 минут. Они готовы, когда нож или шпажка, вставленные в центр выпечки, выйдут чистые. Кольцевые бриоши нужно выпекать 20–30 минут при температуре 240 °C, пока нож или шпажка не выйдут чистыми. Середина кольца часто сужается при выпечке бриошей.



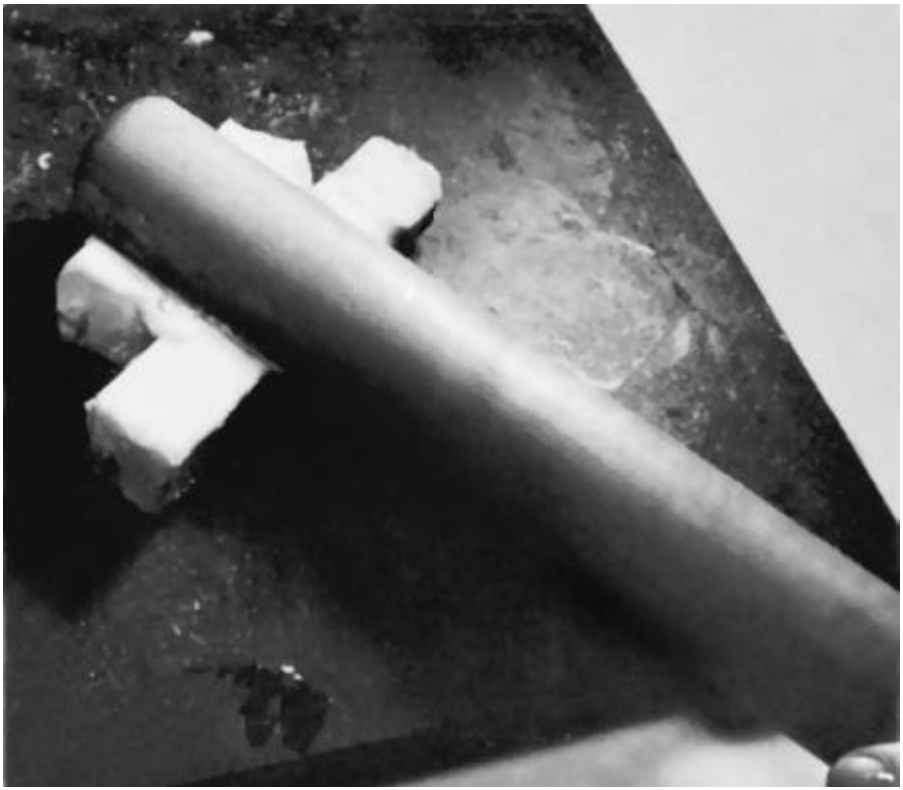
1. Дрожжи: убедитесь, что они полностью растворились и уже запенились, прежде чем замешивать тесто.

2. Смешайте силиконовой лопаткой в миске муку и яйца; затем добавьте дрожжи.

3. Выложите тесто на доску; поначалу оно будет очень липкое.

4. Разминайте тесто основанием ладони.

5. Когда тесто станет плотным, поднимайте его и бросайте на доску.



6. Размягчите охлажденное сливочное масло, побив его скалкой.

7. Затем размажьте его основанием ладони.

8. Начните вминать в тесто холодное, но пластичное сливочное масло.

9. Положите тесто в миску; надрежьте ножницами; дайте ему подойти, чтобы оно удвоило свой объем.

10. Маленькая бриошь и средняя бриошь до и после выпечки.

11. Вуаля! – бриоши можно подавать к столу.

Если бриоши слишком быстро подрумяниваются на последнем этапе выпечки, неплотно прикройте их алюминиевой фольгой.

Когда бриоши готовы, охладите их 15–20 минут на решетке перед подачей к столу. Выпеченные и охлажденные бриоши можно заморозить. Разморозьте их и разогрейте несколько минут при 180 °C.

80 шоу
Телятина «Граф Орлов»

У телятины, в отличие от баранины или говядины, менее выраженный вкус, и для того, чтобы его подчеркнуть, телятину лучше готовить с травами (зеленью), ароматными овощами и соусами. В приведенном рецепте телятина запекается, нарезается, фаршируется луком и грибами и поливается сырным соусом. Это превосходное блюдо для приема гостей, потому что все этапы, кроме подрумянивания мяса в духовке, можно выполнить заранее. Но так как само блюдо требует нескольких отдельных заготовок, вы можете облегчить себе работу, если приготовите начинку из лука и грибов накануне.

Телятина «Граф Орлов»

(Запеченная телятина, фаршированная луком и грибами)
6–8 порций

// ЗАПЕКАНИЕ ТЕЛЯТИНЫ

Замечательный способ запекания фаршированной и нефаршированной телятины.

1600 г телятины без костей, связанной кулинарной ниткой для запекания
Растительное масло
Большая сковорода с толстым дном
½ чашки ломтиков моркови
½ чашки ломтиков лука
3 ст. л. (45 г) сливочного масла
Большая жаропрочная кастрюля с толстым дном
½ ч. л. соли
1 лавровый лист
½ ч. л. тимьяна
Свежий свиной жир

Алюминиевая фольга
Термометр для мяса

Разогрейте духовку до 170 ˚С.

Тщательно оботрите телятину бумажным полотенцем. Налейте на сковороду тонкий слой растительного масла и поставьте ее на умеренно сильный огонь. Когда масло почти начнет дымиться, положите на сковороду телятину и обжарьте со всех сторон, включая срезы, часто переворачивая. Тем временем в кастрюле с толстым дном (достаточно большой, чтобы в ней потом уместилась телятина) обжарьте в масле овощи на медленном огне. Когда мясо подрумянится, посыпьте его солью и переложите в кастрюлю с овощами. Положите туда же лавровый лист и тимьян и покройте мясо тонкими полосками свиного жира (это действует как автоматический увлажнитель). Прикройте мясо алюминиевой фольгой и закройте кастрюлю крышкой.

Поставьте горячую кастрюлю в нижнюю треть духовки и запекайте мясо около 1 часа. Снимите крышку и вставьте мясной термометр через фольгу в середину куска мяса. Продолжайте запекать мясо еще 15–20 минут. Мясо готово, когда мясной термометр показывает 80 ˚С или когда из разреза вытекает прозрачный желтый сок без всяких следов розового.

Когда мясо готово, переложите его на нарезочную доску и оставьте при комнатной температуре на 20–30 минут. За это время соки впитаются в мясные ткани. Из телятины выделится около 1 чашки ароматной мясной жидкости; процедите ее, снимите жир и отставьте в сторону для соуса.

СУБИЗ – ТУШЕНЫЙ РИС С ЛУКОМ

Начинку из риса, лука и грибов можно приготовить, пока запекается телятина или накануне. Кроме того, *субиз* – само по себе вкусное овощное блюдо.

¼ чашки сухого белого риса
4 ст. л. (60 г) сливочного масла
3½—4 чашки тонких ломтиков желтого лука
½ ч. л. соли

Разогрейте духовку до 160 ˚С.

Высыпьте рис в 3 л кипящей подсоленной воды, снова быстро доведите до кипения и варите с открытой крышкой ровно 5 минут. Немедленно слейте воду. Распустите сливочное масло в жаропрочной кастрюле или форме для выпечки, обваляйте в нем лук, посолите, затем подмешайте рис. Накрыв кастрюлю

крышкой, потомите лук около 1 часа в горячей духовке (можно вместе с телятиной). В луковых соках содержится достаточно жидкости, чтобы увлажнить рис. *Субиз* готов, когда рис и лук станут мягкими и чуть золотистыми. Отставьте кастрюлю в сторону. Если субиз задуман как овощное блюдо, а не как начинка, можно подмешать несколько ложек натертого сыра пармезан, немного сливок и по вкусу соль и перец.

ДЮКСЕЛЬ – НАРЕЗАННЫЕ МЕЛКИМИ КУБИКАМИ И ОБЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ ДЛЯ НАЧИНКИ

1 чашка

2 чашки свежих грибов (225 г), нарезанных мелкими кубиками

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

Сковорода диаметром 20 см, эмалированная или с антипригарным покрытием

Соль и перец

Горсть за горстью кладите грибы в угол полотенца, закручивайте и сильно отжимайте. Грибы должны быть как можно более сухие, чтобы начинка не получилась слишком рыхлой. Затем жарьте их на горячем масле несколько минут, часто перемешивая; кусочки слегка подрумянятся и начнут отделяться друг от друга. Добавьте в них по вкусу соль и перец и отставьте в сторону. (Оставшиеся грибы можно заморозить; используйте их в супах, соусах или других начинках.)

ГУСТОЙ СОУС ВЕЛЮТЕ – ДЛЯ НАЧИНКИ И ПОЛИВКИ БЛЮДА

2 чашки

Сотейник с толстым дном, из нержавеющей или эмалированной стали

4 ст. л. (60 г) сливочного масла

5 ст. л. муки

Горячая жидкость из-под телятины

1½—2 чашки горячего молока

½ чашки жирных сливок

Соль, перец и мускатный орех

½ чашки грибного дюкселя

Поставьте сотейник на умеренный нагрев и потомите 2 минуты сливочное масло и муку, без изменения цвета. Снимите с огня и введите венчиком в муку с маслом горячую жидкость из-под телятины; затем подмешайте 1 чашку молока. Доведите до

кипения, варите, перемешивая, 1 минуту, добавляя немного молока. Должен получиться очень густой соус. Посолите, поперчите.

Положите в миску 2 чашки риса с луком, добавьте ⅔ чашки соуса, 2–3 ст. л. сливок и измельчите массу в пюре в кухонном комбайне, электрическом блендере или пропустите через овощную мельницу. Подмешайте полчашки грибного дюкселя. Пюре должно получиться густое, чтобы, когда намажете им ломтики мяса, оно не стекало. Если начинка жидковата, уварите ее, постоянно помешивая, до нужной густоты. Добавьте по вкусу соль, перец и мускатный орех.

На поверхность оставшегося соуса вылейте 4 ст. л. сливок и отставьте его в сторону.

// НАРЕЗКА ТЕЛЯТИНЫ

Нарежьте телятину аккуратными ломтиками толщиной 1 см и сложите их на одной стороне доски в том же порядке, в каком вы их резали. Слегка смажьте сливочным маслом жаропрочное сервировочное блюдо высотой 4 см и длиной 30–35 см. Положите последний ломтик телятины на конец блюда, слегка посыпьте солью и перцем и намажьте ложкой начинки. Положите следующий ломтик, чтобы он частично перекрывал первый, и тоже намажьте начинкой. Продолжайте так с остальными кусками. Оставшуюся начинку размажьте сверху и вокруг телятины.

// СОУС ВЕЛЮТЕ ПРЕВРАЩАЕТСЯ В СОУС МОРНЕЙ
Соль и перец
½ чашки тертого швейцарского сыра
2 ст. л. (30 г) сливочного масла, распущенного

Нагрейте *велюте* до слабого кипения и добавьте по вкусу соль и перец. Соус должен быть густым и покрывать ложку плотным слоем; по необходимости слегка разбавьте его сливками. Снимите соус с огня и подмешайте ⅓ чашки сыра. Теперь соус *велюте* превратился в соус *морней*.

Черпая соус ложкой, полейте им телятину. Сверху посыпьте оставшимся сыром и полейте сливочным маслом. Отставьте телятину в сторону или уберите в холодильник, пока не придет пора завершить приготовление блюда.

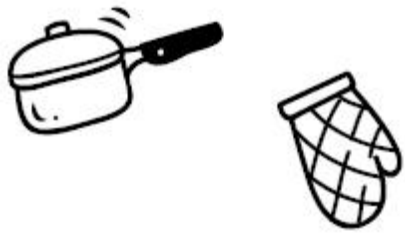
// ЗАПЕКАНИЕ ТЕЛЯТИНЫ И ПОДАЧА К СТОЛУ

Разогрейте духовку до 190 °C.

За 30 минут до подачи к столу поставьте блюдо с телятиной в

верхнюю треть духовки. Соус нагреется и забурлит, а верх блюда красиво подрумянится. Подавайте к столу вместе с тушеным латуком или цикорием, горошком со сливочным маслом или кончиками/стрелками спаржи, а также с красным вином «Бордо-Медок» или белым «Бургундским».

81 шоу
Эффектные закуски («Великие начинания»)
(Моллюски; улитки)



Эффектная закуска всегда оживляет трапезу. Вот два варианта, которые можно предложить внезапно нагрянувшим гостям, поскольку основные продукты могут храниться на вашей кухонной полке.

Моллюски в желе

(Clams en Gelée)
4 порции

Моллюски в аспике готовятся сравнительно быстро – их также можно приготовить за несколько часов до подачи к столу и поставить в холодильник – и выглядят очень эффектно под блестящим тюрбаном из аспика. Если у вас нет свежих моллюсков, используйте консервированные измельченные моллюски, как указано в рецепте.

// ОБРАБОТКА СВЕЖИХ МОЛЛЮСКОВ
8 моллюсков в твердой раковине величиной 7–8 см
Кастрюля с толстым дном и крышкой

Моллюски должны быть тяжелые и плотно закрытые. Потрите их раковины щеткой для овощей под струей холодной воды. Положите в сотейник, налейте воды слоем 1½ см, закройте крышкой и поставьте на умеренно сильный нагрев. Через 5–6 минут, как только створки раскроются, снимите кастрюлю с

плиты. Мякоть моллюсков положите в миску или чашу кухонного комбайна, а соки и раковины приберегите.

АСПИК ИЗ СОКА МОЛЛЮСКОВ

1 чашка

¼ чашки смеси моркови, лука, сельдерея, нарезанных кубиками

¼ чашки сухого белого вермута

¼ ч. л. орегано (разновидность душицы)

¼ лаврового листа

6–8 стеблей петрушки (не листьев)

Сотейник с крышкой, эмалированный или из нержавеющей стали

1 чашка сока моллюсков (следите, чтобы там не было песка) плюс вода по необходимости

1 пакетик (1 ст. л.) (7 г) порошкового желатина без добавок, замоченного в 3 ст. л. вермута или сока моллюсков

Все, кроме желатина, положите в сотейник, накройте, доведите до слабого кипения и варите на медленном огне 20–30 минут. Затем добавьте желатин и размешайте на умеренном нагреве пару минут, до полного растворения желатина.

// СМЕСЬ С МЯКОТЬЮ МОЛЛЮСКОВ

1 яйцо, сваренное вкрутую и очищенное от скорлупы (½ яйца приберегите)

1 ст. л. каперсов без жидкости

2 ст. л. петрушки

¾—1 чашка мяса моллюсков (свежих или консервированных)

По желанию: 1–2 ст. л. жирных сливок

Очень мелко порубите вместе половинку яйца, каперсы, петрушку и мясо моллюсков. Переложите смесь в миску, процедите на нее через сито две трети сока моллюсков с желатином, подмешайте сливки (по желанию) для цвета и охладите, чтобы желатин почти застыл. Остатки сока моллюсков процедите в плоскую тарелку и охладите до застывания.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

8 раковин моллюсков или маленьких креманок, расставленных на решетке над лотком

Оставшаяся половинка крутого яйца

2 ст. л. измельченной петрушки

Взрыхлите вилкой почти застывшую смесь мяса моллюсков в желе и переложите ложкой в раковины или креманки. Протолкните половинку крутого яйца через сито и перемешайте с петрушкой; посыпьте этой смесью моллюски. Выложите застывшее на тарелке желе на доску, порубите ножом на мелкие кусочки и выложите его горкой на каждую порцию. До подачи к столу держите блюдо в холодильнике.

Подайте к моллюскам французский хлеб и легкое белое вино, такое как «Рислинг» или «Траминер».

Улитки по-бургундски, запеченные в раковине с чесночным маслом

(Escargots a la Bourguignonne)

4 порции по 6 улиток

Консервированных улиток и их раковины можно купить в больших продовольственных магазинах. Готовятся они очень быстро. Но они будут вкуснее, если вы подготовите их для запекания заранее, за несколько часов, чтобы улитки вобрали аромат сливочного масла. Запекайте и подавайте улиток на специальных блюдах или на жаропрочных тарелках, выстланных смятой алюминиевой фольгой, где сделаны ямки для каждой раковины. Обычно подаются по 6 улиток на каждую порцию, на отдельной тарелке.

ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО К УЛИТКАМ

Масло для приготовления 24 улиток

115 г сливочного масла

1–2 зубчика чеснока, толченые

2 ст. л. измельченной петрушки

Соль, перец и лимонный сок

По желанию: 1–2 ст. л. свежего свиного сала, очень мелко порубленного

Взбейте сливочное масло в пышную массу (деревянной ложкой в миске или миксером). По вкусу подмешайте в масло чеснок и петрушку, соль, перец и лимонный сок, а также (по желанию) свиное сало (оно дает дополнительный вкус и укрепляет масло, чтобы оно не слишком растекалось в духовке).

// НАПОЛНЕНИЕ РАКОВИН УЛИТКИ

24 раковины улиток

24 консервированные улитки (без жидкости)

Положите в раковину ¼ ч. л. (4 г) масла, затем «вверните» улитку в раковину по спирали (хвостиком или узким концом вниз), настолько глубоко, насколько получится. Закройте отверстие раковины еще одной порцией (¼ ч. л.) (4 г) масла и положите улитку в углубление на жаропрочной тарелке. Таким же образом наполните остальные раковины. По возможности подержите улиток в холодильнике несколько часов или ночь.

// ЗАПЕКАНИЕ И ПОДАЧА К СТОЛУ

Разогрейте духовку до 240 °С.

Запекайте улиток на среднем уровне духовки около 10 минут, чтобы из раковин бурлило масло. Подавайте к столу немедленно, вместе с французским хлебом и молодым красным вином, таким как «Божоле» или «Маунтин Ред».

Чтобы съесть улитку, ее придерживают специальными щипчиками либо крепко прижимают раковину вилкой, а другой рукой извлекают улитку, выкручивая по спирали с помощью маленькой вилки или зубочисткой. Мясо кладут на кусочек французского хлеба, поливают сверху сливочным маслом и едят. Съев всех улиток, подберите оставшееся на тарелке чесночное масло кусочками французского хлеба.

83 шоу
Клубничные тарты/тарталетки
Французский кондитерский крем «патисьер»

Большие и маленькие, круглые и прямоугольные, свежие клубничные тарталетки – праздник как для глаза, так и для языка. Все, что вам понадобится для создания такой красоты, – песочное тесто, свежая клубника, желе для глазировки и, если хотите добавить начинку, – заварной французский кондитерский крем «патисьер».

Тарталетки со свежей клубникой

(Tartes aux Fraises)

Песочное тесто

Используйте либо ваш любимый рецепт теста, либо вот такое французское песочное тесто. Пропорции рассчитаны на круглую корзинку из теста диаметром 20 × 25 см, или прямоугольную 35 × 8 см, или на 30 индивидуальных тарталеток диаметром 5 см.

1½ чашки универсальной муки (зачерпните ее мерной чашкой из пакета, лишнее стряхните ножом)

3 ст. л. охлажденного кондитерского жира

115 г сливочного масла, нарезанного на кусочки 1,2 см

3-литровая миска

¼ ч. л. соли

2 ст. л. сахарного песка

⅓ чашки ледяной воды

В миске быстро смешайте рукой либо кондитерским блендером для теста муку и жир, чтобы получилась смесь с текстурой мокрого песка. Растворите в ледяной воде соль и сахар, силиконовой лопаткой подмешайте их к муке, сжимая ингредиенты вместе в грубую массу. Для окончательного вымешивания выложите тесто на доску, основанием руки быстро выдавливайте из общей массы, размазывая, кусочки теста объемом 2 ст. л. – резкими, твердыми движениями «от себя». У вас получатся полоски длиной 15 см. Затем снова соберите тесто в ком, слегка присыпьте мукой, заверните в пергамент и положите в холодильник на 2 часа или на ночь.

// КОРЗИНКИ ДЛЯ ТАРТАЛЕТОК

Разогрейте духовку до 220 ˚С.

Классическая круглая форма. Смажьте сливочным маслом кольцевую форму, поставьте ее на смазанный маслом противень (либо смажьте изнутри маслом форму для пирога или тарталетки). Раскатайте тесто слоем 3 мм и выстелите форму тестом. Наколите вилкой дно с промежутками 6 мм. Положите на тесто фольгу и насыпьте сухую фасоль или положите на фольгу еще одну форму для выпечки поменьше размером, смазав ее маслом. Выпекайте в духовке 5 минут, потом снимите фольгу с грузом и снова наколите дно, чтобы оно не поднималось. Выпекайте корзинку еще 6–8 минут, чтобы она слегка подрумянилась. После этого достаньте ее из формы и остудите на решетке.

Корзинка свободной формы. Раскатайте тесто в прямоугольник 37 × 15 см толщиной 5 мм. Ровно подрежьте края. Неплотно, не прижимая тесто, сложите пласт пополам, еще раз пополам и разверните на противне, слегка смазанном сливочным маслом. В каждом углу вырежьте квадрат со стороной 4 см и смочите холодной водой края шириной 4 см. Заверните края, чтобы они образовали бортики. Наколите вилкой дно с промежутками 3 мм. Зубцами вилки прижмите загнутые края теста ко дну, чтобы герметично скрепить форму. Держа вилку вертикально, нанесите полосатый узор на наружной стороне бортиков. Выпекайте корзинку около 20 минут в горячей духовке, чтобы она слегка подрумянилась. Снимите корзинку с противня и остудите на решетке.

Глазурь абрикосовая или красносмородиновая

(Для создания влагонепроницаемых корзинок или для глазировки фруктов)

1 чашка абрикосового джема или красносмородинового желе

2 ст. л. сахарного песка

Если вы используете абрикосовый джем, пропустите его через сито, чтобы убрать частички кожицы. Варите джем или желе с сахаром несколько минут, чтобы капли, стекающие с ложки, стали густыми и липкими и тянулись нитью между большим и указательным пальцами, если обмакнуть пальцы в джем и разделить их (109 °C на кондитерском термометре). До момента использования держите глазурь над горячей водой.

Заварной кондитерский крем «патисьер» (для наполнения тарталеток и профитролей)

(Crème Pâtissière)

2½ чашки

6 яичных желтков

Сотейник с толстым дном, эмалированный или из нержавеющей стали, 2½ л

½ чашки сахарного песка

½ чашки универсальной муки

2 чашки горячего молока

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

1 ст. л. ванильного экстракта или ½ ст. л. ванили и 1–2 ст. л. рома или кирша

Поместите яичные желтки в сотейник и постепенно подмешайте венчиком сахар. Взбивайте еще 1–2 минуты – смесь загустеет, начнет тянуться лентами и станет лимонно-желтой. Подмешайте муку, потом, не переставая взбивать, влейте тонкой струйкой горячее молоко. Поставьте на умеренно сильный нагрев и помешивайте венчиком, медленно и непрерывно, затрагивая дно и стенки, пока смесь не загустеет. Если появятся комочки, взбивайте еще энергичней, чтобы они растворились. Убавьте нагрев и продолжайте помешивать еще несколько минут, чтобы мука проварилась, а крем загустел. Очень внимательно следите за тем, чтобы крем не подгорел на дне сотейника – обязательно возьмите сотейник с толстым дном; обязательно постоянно перемешивайте смесь и не держите сотейник на сильном огне, особенно после того, как крем начнет густеть.

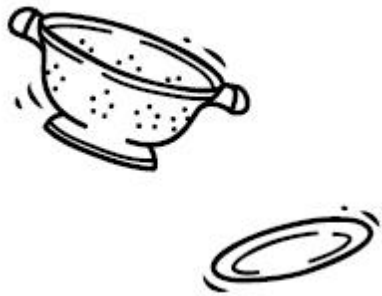
Снимите сотейник с нагрева, подмешайте сливочное масло и ваниль или алкоголь. Силиконовой лопаткой снимите крем со стенок сотейника. Полейте поверхность крема ½ ст. л. молока, рома или кирша, чтобы предотвратить образование пленки. Охладите крем. (Кондитерский крем хранится 3–4 дня в

холодильнике; его можно и заморозить.)

// СБОРКА ТАРТАЛЕТКИ

Смажьте теплой глазурью внутреннюю поверхность испеченной корзинки; после этого она станет влагонепроницаемой и останется хрустящей, даже если начинить ее кремом. Если вы используете крем-патисьер, нанесите на дно корзинки слой высотой 1–1½ см (не делайте его слишком толстым, иначе крем вытечет, когда пирог разрежут на порции). Плотно уложите свежую клубнику, предварительно удалив черенки, хвостиком вниз в корзинку или поверх крема. Полейте ягоды теплой глазурью (если глазурь слишком густая и ее трудно зачерпывать ложкой, подмешайте к ней пару капель теплой воды). Такие тарталетки нужно подавать в течение часа, чтобы клубника сохранила товарный вид.

84 шоу
Шоу с креветками



Как французские повара ухитряются так вкусно готовить? Один из их секретов заключается в том, что французы используют всевозможные компоненты каждого ингредиента. Примером служит этот рецепт с креветками, где даже панцири добавляют блюду особый насыщенный вкус.

ПОКУПКА КРЕВЕТОК. Для этого рецепта нужны самые лучшие и свежие креветки. Свежие или замороженные креветки никогда не должны пахнуть рыбой: они должны пахнуть сладко и аппетитно, без всяких следов аммиака или йода. Вялые креветки – лежалые креветки: покупая свежие креветки с головой и панцирем, непременно проверьте, чтобы их хвосты загибались обратно, когда вы попытаетесь их распрямить. Если вы купите замороженные креветки в панцире, так и храните их при –17 ˚С, пока не придет время их готовить.

Крустады с креветками под белым винным соусом «нантуа»

(Croustades aux Crevettes a la Nantua)
4 порции

// ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕВЕТОК

Сковорода диаметром 25 см из нержавеющей стали или с антипригарным покрытием

3 ст. л. (45 г) сливочного масла

По 3 ст. л. нарезанных кубиками моркови, лука и

сельдерея

1 кг свежих, цельных креветок средней величины, промытых; или 650 г свежемороженых креветок в панцире, без головы

Соль и перец

¼ чашки коньяка

½ чашки сухого белого вермута

1 средний помидор, порубленный

½ лаврового листа

⅛ ч. л. тимьяна

½ ч. л. эстрагона или базилика

Растопите сливочное масло, подмешайте нарезанные кубиками овощи и потомите их 8–10 минут на медленном огне, чтобы овощи стали мягкими, но не изменили цвет. Прибавьте нагрев до умеренного, добавьте к овощам свежие или замороженные креветки и перемешивайте минуту-другую, пока панцири не станут ярко-красными. Слегка посыпьте солью и перцем, полейте коньяком и подожгите спичкой. Перемешивайте минуту, затем добавьте вермут, помидор и травы. Плотно накройте сковороду и потомите на медленном огне 5–7 минут. Креветки должны сделаться едва упругими при нажатии. Оставьте их на 20 минут в сковороде с жидкостью, чтобы остыли. Затем очистите креветки и положите в миску. Панцири и жидкость из-под креветок приберегите.

Креветочное масло

(Для соусов, сэндвичей, начинка для яиц, украшение для холодных блюд)

⅔ чашки

115 г (½ чашки) сливочного масла

1 чашка приготовленных панцирей креветок

Основная задача – истолочь и/или измельчить в пюре панцири креветок и сливочное масло. Масло, пропущенное через сито, получится бледно-розовое, с приятным креветочным вкусом. На каждую чашку панцирей возьмите 115 г сливочного масла; если креветки без головы, добавьте для вкуса 3–4 креветки, приготовленные в панцире.

Старинный способ приготовления позволяет извлечь максимум вкуса из панцирей. Потолките панцири и сливочное масло в миске с толстыми стенками и дном или в ступке деревянной толкушкой или пестиком, превратив панцири в пюре. Затем протрите смесь через частое сито, чтобы отфильтровать все грубые частицы.

Современный способ намного более быстрый. Нагрейте масло в маленьком сотейнике до бурления, нагрейте чашу вашего блендера в горячей воде; около минуты смешивайте блендером на большой скорости панцири и горячее масло, затем протрите массу через сито. Процеженное масло взбейте над холодной водой, чтобы оно остыло и загустело.

Приберегите обломки панцирей. Масло можно держать в холодильнике 3–4 дня. Его можно и заморозить.

Соус «Нантуа»

(Креветочный соус на белом вине с креветочным маслом)

1½ чашки

Обломки панцирей креветок

Бульон от приготовления креветок

Рыбный бульон, куриный бульон или молоко

Маленький сотейник

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

2 ст. л. муки

2-литровый эмалированный или нержавеющий сотейник

1 яичный желток

⅓ —½ чашки жирных сливок

Приготовленные, очищенные креветки (2 чашки)

Соль, перец и лимонный сок

3 или больше столовых ложек креветочного масла (45 г +)

Положите в креветочный бульон панцири креветок, варите их 5 минут, затем процедите в мерный стакан. Добавьте к этому бульону рыбный или куриный бульон либо молоко, чтобы получилась 1 чашка. Вылейте все в маленький сотейник и нагрейте до кипения. Растопите сливочное масло в 2-литровом сотейнике, подмешайте к нему муку и перемешивайте на умеренном нагреве 2 минуты, чтобы мука обжарилась без изменения цвета. Снимите сотейник с огня, дайте массе пристыть несколько секунд и подмешайте к ней венчиком горячий бульон. Варите, перемешивая, 1 минуту и снимите с огня. Теперь у вас готов густой *соус велюте*.

Смешайте венчиком в миске яичный желток и ⅓ чашки сливок; тонкой струйкой введите венчиком горячий соус. Поставьте яичную смесь на умеренно сильный огонь и помешивайте, пока соус не начнет закипать. Убавьте огонь, чтобы соус еле кипел, и добавьте несколько ложек сливок, чтобы разбавить консистенцию – соус должен обволакивать ложку. Добавьте по вкусу соль, перец и лимонный сок. Теперь у вас получился *соус парисьен.*

Положите в соус приготовленные креветки. Если вы не подаете блюдо к столу немедленно, полейте поверхность соуса ложкой сливок, чтобы предотвратить образование пленки, и поставьте его в холодильник.

Перед подачей к столу нагрейте соус до слабого кипения 1–2 минуты, чтобы согреть креветки и объединить вкусовые оттенки. Непосредственно перед подачей снимите соус с плиты и подмешайте по ложке столько креветочного масла, сколько вам нравится. После добавления масла у вас получилось блюдо – креветки в *соусе «Нантуа»*. Теперь его нельзя доводить даже до слабого кипения, иначе соус станет жидким. Подавайте креветки к столу в кольце из вареного риса, в воловане, в тарталетках или крустадах, т. е. тостах с вырезанной сердцевиной, рецепт которых приводится ниже.

Крустады

(Тосты с вырезанной сердцевиной)

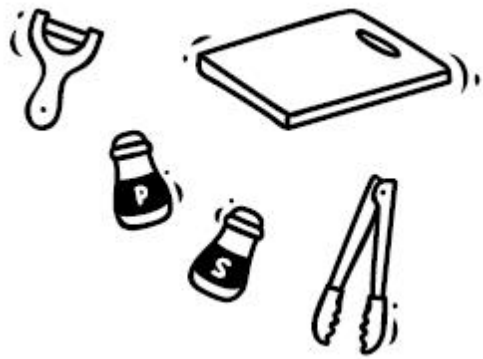
Разогрейте духовку до 240 °С.

Это просто толстые ломти белого хлеба с вырезанной сердцевиной, смазанные сливочным маслом и обжаренные в духовке. Срежьте корку со вчерашнего белого французского хлеба и нарежьте его на ломти толщиной 6–7 см. Маленьким ножом вырежьте мякоть в центре ломтя с одной стороны, чтобы получился хлебный коробок со стенками и дном толщиной 6 мм. Слегка примните пальцами стенки и дно, затем смажьте хлеб снаружи и внутри растопленным маслом (но только не дно). Положите ломти на противень и поставьте в верхнюю треть духовки на 5–7 минут, чтобы они слегка подрумянились. Если они приготовлены заранее, немного разогрейте их в духовке перед тем, как наполнить. (Запеченные *крустады* можно заморозить.)

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Крустады с креветками можно сделать первым блюдом на обед или основным блюдом на ланч или ужин. Как к основному блюду с крустадами можно подать свежую спаржу, горох или брокколи, а также насыщенное белое вино, такое как «Грав», «Мерсо» или «Гевюрцтраминер».

85 шоу
Салатный джентльменский набор



Салат – аппетитное, красивое и полезное блюдо и при этом очень простое. Природа дарит, а вы объединяете ее дары. Вот несколько французских классических вкусовых комбинаций в отношении салатов, начиная, естественно, с салатной зелени.

САЛАТНАЯ ЗЕЛЕНЬ. Выбирая на рынке зелень для салата, обращайте особое внимание на ее свежесть и разнообразие. Ищите салат «Бостон» с нежными листьями или хрустящий латук, красноватый раддиккьо и кудрявый салат фризе; упругий эскарол с его приятным горьковатым вкусом и продолговатый, волокнистый ромэн. Не забудьте и кресс-салат с перечным вкусом, и бледные, короткие копья бельгийского цикория, нежные, молодые листья шпината, а также петрушку.

Если вы не моете купленную зелень сразу по прибытии домой, положите ее в холодильник в пластиковом пакете в ящик для овощей, и она не увянет и будет свежая. Салатная зелень должна быть сухой, когда вы поливаете салат заправкой, поэтому заготовьте ее заранее, за несколько часов до использования. Тугие и хрустящие головки салата айсберг можно лишь ополоснуть, другие виды салатов необходимо мыть очень тщательно. Отделите листья от основного стебля и пополощите их в раковине с холодной водой, затем вынимайте листья по одному, выбрасывая увядшие и обрывая части листьев с пятнами. Положите салат в большой дуршлаг или салатную корзинку, сильно встряхните, удаляя как можно больше воды. Разложите листья на большое полотенце, неплотно заверните и положите в холодильник на несколько часов. К тому моменту, когда вы

будете готовы заправлять салат, полотенце успеет впитать избыточную влагу.

Соус винегрет

(Vinaigrette)

Французская заправка для зеленых и смешанных салатов и для маринадов

½ чашки, достаточно для 3-литровой салатницы с зеленью

Популярная французская заправка на самом деле очень простая – растительное масло, винный уксус или лимонный сок, соль и перец; по желанию можно добавить горчицу, травы и чеснок. Хотя заправка может храниться день-другой, вкуснее всего она сразу после приготовления.

1–2 ст. л. качественного винного уксуса или смеси уксуса и лимонного сока

⅛ ч. л. соли

По желанию: ¼—½ ч. л. сухой или дижонской горчицы

6–8 ст. л. оливкового или салатного масла высшего качества

Свежемолотый перец

По желанию: 1 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука и/или ¼ ч. л. сушеных трав (эстрагона или базилика)

Либо приготовьте заправку в пустой салатнице: венчиком энергично перемешайте уксус (или уксус с лимонным соком), соль, перец и по желанию горчицу, чтобы соль растворилась. Затем вбивайте понемногу масло и, наконец, по желанию лук и другие приправы, какие считаете необходимыми.

Либо положите все в банку с плотно закрывающейся крышкой и сильно ее потрясите, а затем добавьте по вкусу приправы.

Зеленый салат

(Salade Verte)

6 порций

½ чашки соуса винегрет

2½–3-литровая миска салатной зелени (одного сорта или смеси), промытой и обсушенной

Большая гладкая салатница (удобный размер – 35 x 12 см)

Ложка и вилка с длинными ручками

Свежая зелень, измельченная: петрушка и лук-резанец, эстрагон, кервель или базилик

Перед подачей к столу налейте в салатницу заправку и положите листья салата. Поднимайте и переворачивайте их ножом и вилкой, чтобы заправкой покрылся каждый листок. Сверху посыпьте салат свежей зеленью (если есть) и подавайте как можно скорее.

// ЧЕСНОЧНАЯ ОТДУШКА (ДОБАВЬТЕ АРОМАТ ЧЕСНОКА)

Либо натрите салатницу разрезанным зубчиком чеснока до того, как положите туда зелень, либо натрите им несколько мелких кусочков черствого хлеба, обжаренного в тостере, – такие кусочки называются *шапоны*.

САЛАТНЫЕ СОЧЕТАНИЯ

Салаты на первое, салаты на закуску, салаты к холодному мясу, салаты как основное блюдо – пропорции здесь не указаны, лишь парочка идей.

Салат из цикория со свеклой

Нарежьте приготовленную свеклу ломтиками или соломкой (или слейте жидкость с банки консервированной свеклы, нарезанной соломкой), полейте несколькими ложками соуса винегрет и оставьте на 20–30 минут. Подготовьте бельгийский цикорий, разрезав половину листьев пополам вдоль кочана и оставив целыми остальные листья. Перед самой подачей к столу, чтобы свекольный сок не окрасил цикорий, перемешайте в салатнице ломтики цикория с соусом винегрет. Сверху выложите свеклу, а края салатницы украсьте цельными листьями цикория, выложив их словно спицы в колесе. Черпая ложкой, полейте все заправкой и украсьте петрушкой или луком-резанцом.

Салат из помидоров

Возьмите твердые, спелые, красные помидоры и вырежьте основание плодоножки. Положите помидоры «попками» вниз на доску и нарежьте на вертикальные ломтики. На дно салатницы насыпьте ложку измельченных петрушки и лука-шалота или зеленого лука. Выложите сверху ломтики помидоров, посыпьте солью, перцем и небольшой щепоткой сахара. Полейте помидоры несколькими ложками соуса винегрет, чтобы увлажнить их. Сверху посыпьте измельченными луком-шалотом, зеленью лука, петрушки и свежего базилика или укропа. Накройте и оставьте примерно на полчаса до подачи к столу.

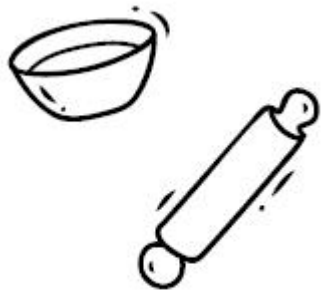
Салат смешанный

(Салат как основное блюдо)

Красиво сервированный салат может выручить любую хозяйку, когда нужно что-то подать к столу неожиданно и быстро. Главный секрет успеха в том, чтобы заправить все ингредиенты соусом винегрет отдельно друг от друга, а некоторые более пресные даже замариновать в нем 10–20 минут, чтобы они набрали вкуса. Потом, когда вы красиво соберете их вместе на тарелке, каждый ингредиент будет идеально приправлен. К примеру, приготовьте вот такой сытный салат без мяса:

Замаринуйте в соусе винегрет на 20–30 минут следующие продукты: консервированную фасоль, промытую под холодной водой; ломтики свежего цукини; ломтики свежих грибов. Перед подачей к столу смешайте разную салатную зелень в отдельной миске с соусом винегрет и разложите по краю большого сервировочного блюда. В центре выложите горкой фасоль. Вокруг разместите небольшими группами маринованные грибы и цукини, ломтики крутых яиц, помидоров, оливки, анчоусы, кусочки тунца и другой рыбы. Полейте все небольшим количеством соуса винегрет, посыпьте измельченной петрушкой или другой зеленью. Подайте к столу с французским хлебом и охлажденным розовым вином.

86 шоу
Несокрушимое сырное суфле



Большинство суфле – это кухонные примадонны. Их нужно идеально смешать, вовремя испечь и сразу подать к столу; они всегда на грани срыва. Суфле определяют порядок вещей, а не вы. Зато этот рецепт все переворачивает и делает вас хозяйкой (или хозяином) ситуации: это вы можете держать суфле теплым в духовке, разогреть или, что лучше всего, подать его без формы, стоящим гордо на тарелке, что всегда эффектно.

Сырное суфле, устойчивое, без формы

(Soufflé Démoulé, Mousseline)
6–8 порций

// ПОДГОТОВКА

Форма для выпечки, вмещающая форму для суфле

2-литровая форма для суфле с прямыми бортиками высотой 10–12 см

½ ст. л. (8 г) размягченного сливочного масла

2 ст. л. мелко натертого швейцарского сыра

Разогрейте духовку до 175 °C.

Налейте в форму для выпечки столько воды, чтобы она доходила как минимум до середины формы для суфле. Поставьте форму для выпечки в нижнюю треть духовки. Смажьте форму для суфле сливочным маслом, особенно густо покрыв дно; посыпьте сыром дно и стенки.

// СОУС-ОСНОВА ДЛЯ СУФЛЕ
2½ ст. л. (40 г) сливочного масла
2½-литровый сотейник с толстым дном
Деревянная ложка
3 ст. л. муки
¾ чашки горячего молока
Венчик
½ ч. л. соли
⅛ ч. л. перца
Щепотка мускатного ореха

Распустите в сотейнике масло, деревянной ложкой подмешайте муку и, перемешивая, потомите на медленном огне 2 минуты без изменения цвета. Снимите сотейник с плиты, дайте немного пристыть и добавьте горячее молоко, энергично перемешивая венчиком. Доведите до кипения и подержите на огне, перемешивая, ½ минуты. Снимите с огня и добавьте соль, перец и мускатный орех.

// ДОБАВЛЕНИЕ ЯИЦ К СОУСУ-ОСНОВЕ
3 крупных яйца
Чистая и сухая миска
3 яичных белка дополнительно (6–7 ст. л.)
Электрический миксер или венчик
Щепотка соли
¼ ч. л. винной кислоты
1 чашка (110 г) крупно натертого швейцарского сыра

Разбивайте яйца одно за другим, выливая белки в чистую миску и венчиком подмешивая желтки в горячий соус. Добавьте в миску еще три белка и взбейте до пены на умеренной скорости сухим венчиком или электрическим миксером. Добавьте соль и винную кислоту и сильно взбивайте, пока яичные белки не станут держаться шапкой на венчике и не образуют острые пики со слегка поникшими кончиками.

Четверть взбитых белков подмешайте к горячему соусу, чтобы облегчить его. Подмешайте сыр; сверху выложите остаток яичных белков. Силиконовой лопаткой введите белки в соус; опускайте ее в середину и ведите к стенкам сотейника, поворачивая и поднимая кверху массу снизу. Таким образом вы достанете часть соуса, и он окажется над белками, не давая им сдуваться. Перемешивайте быстро, поворачивая кастрюлю. Все вместе это должно занять не больше половины минуты.

// ВЫПЕКАНИЕ

Выложите смесь для суфле в приготовленную форму для суфле (смесь должна занять ⅔ формы, не больше). Поставьте форму для выпечки с горячей водой и выпекайте в горячей духовке около 1¼ часа. Суфле должно готовиться медленно, вот почему его ставят в горячую воду; регулируйте нагрев, чтобы вода в форме была всегда лишь на грани закипания.

Суфле готово, когда оно поднимется на 2 см над краями своей формы: верх станет коричневым, а между краями и стенками появится узкий пробел.

Если все еще не готовы подавать суфле, оставьте его в горячей выключенной духовке.

// ВЫКЛАДЫВАЕМ СУФЛЕ

Когда придет пора подавать суфле к столу, накройте его теплым блюдом, чуть смазанным маслом. Переверните блюдо и форму с суфле резким рывком, и суфле упадет на тарелку. Если форма для выпечки была хорошо смазана сливочным маслом, а суфле хорошо пропеклось, оно прекрасно выложится.

// ПОДАЧА К СТОЛУ. ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Полейте вокруг суфле томатным или грибным соусом, или соусом из моллюсков, или выложите вокруг приготовленный вареный горошек, спаржу, грибы, куриную печень или морепродукты. К блюду прекрасно подходит сухое белое вино, такое как рислинг, вместе с французским хлебом и заправленным зеленым салатом.

ВАРИАНТЫ

Приготовьте суфле так же, только возьмите не просто сыр, а ¼ чашки сыра и ¾ чашки ранее приготовленных и порубленных продуктов, например шпината, спаржи, грибов, рыбы, ветчины или куриной печени.

87 шоу
Киш – открытый пирог

Открытый пирог киш, горячий, прямо из духовки, а к нему салат и прохладная бутылка белого вина – вот рецепт идеальной легкой трапезы. Запеченный в открытой корзинке из теста киш – это просто кастард – заварной крем, смесь яиц и разных вкусовых добавок. Киш быстро и легко готовится, вся сложность лишь в выпечке корзинки. И если приготовление теста доставляет вам проблемы, попробуйте приготовить этот рецепт с помощью кухонного комбайна.

Тесто для корзинок для открытых пирогов и пирожков
(Pâte à Croustade)
Для корзинки диаметром 25 см
2 чашки пшеничной муки
115 г охлажденного сливочного масла
3 ст. л. охлажденного белого кулинарного растительного жира
⅓ чашки ледяной воды
1 яйцо
1 ч. л. соли
⅛ ч. л. сахара

Насыпьте муку в большую чашу кухонного комбайна. Нарежьте охлажденное сливочное масло и растительный жир на кусочки по 6 мм и добавьте к муке. Перемешивайте их на умеренной скорости, время от времени подталкивая жиры и муку к лезвиям силиконовой лопаткой. Смесь должна стать похожей на крупу грубого помола.

Венчиком смешайте в мерной чашке ледяную воду, яйцо, сахар и соль. Вылейте их на муку и масло и перемешивайте

несколько секунд на умеренной скорости.

Выложите тесто на доску и соберите в рыхлый комок. Быстро и резко отделяйте от него основанием ладони, толкая «от себя», кусочки объемом 2 ст. ложки и размазывайте их полосками длиной 15 см. При этом вы разбиваете слишком большие кусочки жира, и мука и жир смешиваются окончательно. Соберите тесто в колобок, слегка присыпьте мукой и заверните в пергамент. Положите его в холодильник на пару часов или на ночь. Мука должна впитать влагу, а масло охладиться, и тогда тесто будет легко раскатывать. (Тесто можно заморозить.)

// ПЕРЕВЕРНУТЫЕ КОРЗИНКИ ИЗ ТЕСТА

Разогрейте духовку до 220 °С.

Вы можете сформовать и выпечь корзинки почти любого размера и любой формы с помощью любого перевернутого огнеупорного предмета, такого как форма для выпечки, форма для хлеба, для пирога или бисквита, кольцевая форма или формы для маффинов. Слегка смажьте сливочным маслом наружную сторону формы, раскатайте тесто слоем 3–4 мм и плотно оберните им дно формы. Подровняйте края теста ножом или тесторезкой, чтобы глубина корзинки составила 2½ см. Чтобы дно корзинки не вздулось в духовке, наколите его острой вилкой с промежутками 6 мм. А для того чтобы тесто минимально сжималось при выпечке, охладите тесто 1 час: это расслабит глютен в тесте.

ВЫПЕКАНИЕ. Положите покрытую тестом форму, по-прежнему перевернутую, на противень и поставьте на 6–8 минут на средний уровень духовки. Корзинка должна слегка подрумяниться и слегка отделиться от формы. Достаньте ее из духовки, остудите 5 минут и выложите на решетку. Частично выпеченную корзинку можно заморозить.

// НАЧИНКИ ДЛЯ *КИША*

Теперь измерьте объем перевернутой корзинки. Для этого отметьте на форме край корзинки, переверните форму и наполните водой до этой отметки. Вылейте воду в мерную чашку: вам потребуется почти столько же начинки, сколько у вас воды в чашке. Вот общие пропорции начинки для *киша*: каждая чашка начинки содержит 2 яйца, т. е. ⅓ чашки приходится на яйца; а ⅔ чашки приходится на жидкость и кусочки самых разных продуктов: от бекона или сыра, ранее приготовленных и порубленных, до шпината, спаржи, грибов, куриной печени или морепродуктов. Ниже приведены три классических примера кишей, каждый из которых рассчитан на 4–6 порций – на

корзинку объемом 2 чашки и размером 20 × 2½ см.

Каким бы методом вы ни готовили, обязательно убедитесь, что у вашей частично испеченной корзинки крепкие бортики. По необходимости залатайте тонкие места или трещины пластинками сырого теста, прежде чем выкладывать начинку. Если ваш *киш* имеет форму длинного прямоугольника, подоприте стенки корзинки при выпекании формочками для хлеба. И обязательно смажьте сливочным маслом противень, чтобы готовый *киш* легко соскользнул с него на сервировочное блюдо.

Киш лорен со сливками и беконом

(Quiche Lorraine)
4–6 порций
6–8 толстых ломтиков бекона
Корзинка из теста, частично испеченная, выложенная на смазанный сливочным маслом противень, диаметром 20 см
3 крупных яйца
1¼—1½ чашки жирных сливок
¼ ч. л. соли
Щепотка перца и мускатного ореха
1–2 ст. л. (15–30 г) сливочного масла

Разогрейте духовку до 190 °С.

Нарежьте бекон на ломтики толщиной 6 мм и слегка обжарьте на сковороде. Дайте стечь жиру и выложите бекон на дно корзинки. Смешайте в миске яйца, сливки и приправы, чтобы получилась однородная масса. Сразу перед выпеканием вылейте эту смесь в корзинку так, чтобы она не доходила до краев 3 мм. Нарежьте маленькими кусочками сливочное масло и разложите сверху. Выпекайте *киш* в верхней трети духовки 25–30 минут. Он должен подняться и подрумяниться, а маленький нож, воткнутый в кастард, выйти чистым. *Киш* подается горячим, теплым или холодным; остывающий *киш* слегка осядет.

Киш с сыром

(Quiche au Fromage)
4–6 порций
1 чашка тертого швейцарского сыра
Корзинка из теста, частично испеченная, выложенная на слегка смазанный сливочным маслом противень, диаметром

20 см

1¼–1½ чашки молока

3 яйца

½ ч. л. соли

Щепотка перца и мускатного ореха

1–2 ст. л. (15–30 г) сливочного масла

Разогрейте духовку до 190 °С.

Распределите ¾ сыра по дну корзинки. Смешайте в миске молоко, яйца и приправы. Непосредственно перед выпеканием вылейте эту смесь в корзинку так, чтобы она не доходила до краев 3 мм. Посыпьте сверху оставшимся сыром и кусочками сливочного масла. Выпекайте 25–30 минут.

Киш с креветками

(Quiche aux Crevettes)

1 чашка креветок, очищенных и приготовленных

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

Соль и перец

Щепотка эстрагона или орегано

⅓ чашки сухого белого вермута

Корзинка из теста, частично испеченная, выложенная на слегка смазанный сливочным маслом противень, диаметром 20 см

Молоко

3 яйца

1 ст. л. томатной пасты

¼ чашки тертого швейцарского сыра

Разогрейте духовку до 190 °С.

Обжарьте креветки на горячем масле на умеренно сильном огне 2 минуты. Слегка посыпьте их солью, перцем и травами, подлейте вермут и быстро уварите, чтобы жидкость почти выпарилась. Выложите креветки на дно корзинки. Смешайте венчиком то же количество молока, яиц и приправ, как и в рецепте для *киша* с сыром, добавьте томатную пасту и вылейте все это на креветки. Посыпьте сверху тертым сыром и кусочками сливочного масла. Выпекайте 25–30 минут.

88 шоу
Ужин из рыбы на четверых за полчаса

МЕНЮ:
Холодная закуска: тарталетки с сыром и артишоками
Барбуйе (рыбные стейки с баклажанами и томатным соусом)
Макаронные ракушки
Розовое вино
Абрикосовый десерт

Такой рыбный ужин из трех перемен блюд можно приготовить в любое время дня за полчаса, а завершить в духовке тогда, когда будет удобно. Если же у вас времени в обрез, соберите все ингредиенты до начала готовки и выполняйте одновременно несколько действий. Мы предлагаем такую последовательность.

1) Барбуйе – рагу из баклажанов, лука, перца и томатов
(La Barbouille)
4 чашки
Подается как овощной гарнир или как густой соус.

// ПОДГОТОВКА БАКЛАЖАНОВ, ПЕРЦА И ЛУКА
700 г баклажанов
1½ ч. л. соли

Очистите баклажаны от кожуры и нарежьте кубиками со стороной 1 см: у вас получится 4–5 чашек. Выложите их в дуршлаг, перемешайте с солью и отложите. (Соль вытягивает из

кусочков баклажана воду и устраняет вяжущий привкус. Достаточно 10 минут, но лучше 20–30 минут. Позже вы обсушите и обжарьте кусочки.)

1 крупный зеленый перец
1 крупная желтая луковица
2 ст. л. оливкового масла
Сковорода диаметром 25 см

Разрежьте перец пополам и, удалив плодоножку и семена, нарежьте его на поперечные ломтики шириной 6 мм. Очистите луковицу, разрежьте пополам и нарежьте на продольные ломтики шириной 6 мм. Потомите в сковороде на масле несколько минут до мягкости лук и перец. В это время возьмитесь за десерт и, если вы готовите и подаете обед немедленно, поставьте 6 л воды для варки лапши.

2) Абрикосовый десерт
(Fantasie Bourbonnaise)
Форма для выпечки диаметром 22 см и высотой 4 см
3 ст. л. (45 г) сливочного масла
⅓ чашки тростникового сахара-песка
⅓ чашки измельченного арахиса
450-граммовая банка консервированных половинок абрикосов (слейте сироп)
1 крупный банан, очищенный и нарезанный ломтиками
1 лимон
¼ чашки виски бурбон

Разогрейте духовку до 190 °C.

Намажьте форму для выпечки половиной масла. Посыпьте дно половиной коричневого сахара и арахиса. Выложите в центре ломтики банана, а вдоль краев формы разложите половинки абрикосов. Потрите сверху цедру лимона и выжмите сок; полейте бурбоном. Сверху посыпьте остальным сахаром и арахисом, а также маленькими кусочками сливочного масла.

Накройте форму и отставьте в сторону. Поместите форму, когда придет время запекать десерт, в верхнюю треть духовки на 50–60 минут. Десерт готов, когда верх слегка подрумянится, а жидкость выпарится и станет густым сиропом. Десерт можно подать горячим, теплым или холодным, с жирными сливками.

3) Макаронные ракушки

Если вы варите обед и сразу его подаете, теперь беритесь за

приготовление ракушек. Варка 2 чашек ракушек (длиной 4 мм) в 6 л кипящей подсоленной воды займет 12–15 минут.

4) Рагу из овощей

(Обжаривание баклажанов)

Слейте соки с посоленных баклажанов, выложите на несколько слоев бумажных полотенец и обсушите. Выложите из сковороды в другую посуду лук и перец, оставляя масло в сковороде; по необходимости, подлейте масла, чтобы оно покрыло все дно слоем 1–2 мм. Увеличьте нагрев до умеренно сильного, затем положите на сковороду баклажаны. Жарьте их несколько минут, часто перемешивая, чтобы они слегка обжарились. (Пока жарятся баклажаны, возьмитесь за рыбу и выполняйте оба дела одновременно. Кое-что подготовьте и для закуски.)

5) Рыбные стейки

Около 700 г рыбных стейков или кусок филе без кожи (менек, палтус, треска, хек или меч-рыба) толщиной 2 см, разрезанный на 4 части

Соль, перец, лимонный сок и мука

Оливковое масло или масло для жарки

Жаропрочное сервировочное блюдо

Слегка посыпьте рыбу солью и перцем, побрызгайте лимонным соком. Перед самой жаркой обваляйте рыбу в муке и стряхните избыток. Налейте на сковороду с толстым дном тонкий слой масла 1 мм. Когда оно сильно нагреется, обжарьте рыбу. Если вы подаете ее немедленно, обжаривайте ее 4–5 минут с каждой стороны. Рыба готова, когда в нее легко входит вилка. Если вы готовите рыбу заранее, обжарьте ее лишь по минуте с каждой стороны. Выложите рыбу на жаропрочное блюдо.

6) Завершение и подача основного блюда

1 чашка томатного соуса или соуса-маринада

⅓ чашки сухого белого вермута

1 зубчик толченого чеснока

½ лаврового листа

¼ ч. л. тимьяна

Соль и перец

1 ст. л. (15 г) сливочного масла

Положите к обжаренным кусочкам баклажана лук и перец; добавьте томатный соус, вино, чеснок и травы. Доведите до

кипения и потомите несколько минут, чтобы получился очень густой соус. Добавьте по вкусу приправы. Полейте соусом рыбу.

Для немедленной подачи к столу: откиньте ракушки на дуршлаг, перемешайте их с солью, перцем и сливочным маслом; разложите вокруг рыбы.

Если блюдо подается позже: ракушки не кладите к рыбе до подачи к столу. Блюдо с рыбой плотно накройте алюминиевой фольгой и поставьте в холодильник. За 30 минут до подачи к столу поставьте блюдо, не снимая фольгу, на средний уровень горячей (190 °C) духовки, чтобы довести рыбу до готовности. Затем выложите вокруг рыбы ракушки и подавайте.

7) Закуска: сыр с артишоками в тарталетках

4 испеченные тарталетки (свежие или замороженные), 8 × 4 см

2 пачки (180 г) сливочного сыра «Филадельфия» с лукомрезанцом (достаньте из холодильника за 20 минут до готовки – чтобы легче смешивался)

2 ст. л. (30 г) размягченного сливочного масла

1 яйцо

3 капли соуса «Табаско»

6 капель вустерского соуса

4 донышка артишоков, консервированные или замороженные и сваренные

Разогрейте духовку до 245 °C.

Положите тарталетки на жаропрочное сервировочное блюдо. Венчиком смешайте сливочный сыр с яйцом и приправами. Перед самым запеканием положите в каждую смазанную маслом тарталетку по полной ложке сыра, а в центр – по артишоку и накройте все оставшимся сыром. Выпекайте 30 минут в верхней трети духовки. Сыр слегка поднимется и подрумянится сверху.

89 шоу
Французское рагу из телятины

Самое знаменитое из всех французских рагу, которые готовятся из телятины, – просто телятина, припущенная в бульоне с легкими приправами. Она подается под соусом, приготовленным на основе этого бульона, с гарниром из мелких белых луковиц и грибов. Это идеальное блюдо для неформальных трапез – как все рагу, его можно приготовить загодя и разогреть. Вся прелесть этого «Бланкет де Во» кроется исключительно в качестве продуктов: выбирайте только бледно-розовую телятину, свежайшие грибы, твердейшие луковицы.

КУСКИ ТЕЛЯТИНЫ ДЛЯ РАГУ. Самые вкусные рагу готовятся из сочетания разных отрубов мяса, ведь кости улучшают вкус, хрящи обеспечивают соусу нужную густоту, поэтому их полезно добавлять в рагу помимо мяса. Рекомендуем выбирать шею и рульку или голяшку для мяса и костей, грудинку для хрящей и толстый край (мясная полоса по обе стороны от хребта) для больших кусков мяса. На 6 порций вам потребуются 1½–2 кг телятины, в зависимости от аппетитов гостей и количества костей в мясе.

Рагу из телятины в белом соусе с луком и грибами

(Blanquette de Veau)
6 порций

// ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ БЛАНШИРОВКА – ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ПЕНЫ

1½—2 кг телятины, нарезанной на куски длиной 5 см
1–2 чашки распиленных телячьих костей (для вкуса)
Кастрюля с толстым дном (на 4 л)

Положите в кастрюлю телятину и кости, залейте холодной водой (чтобы ее уровень был на 3 см выше мяса с костями) и быстро доведите до слабого кипения. Варите 2–3 минуты, пока не перестанет всплывать густая пена. Откиньте мясо с костями на дуршлаг, вымойте кастрюлю. Обмойте мясо и кости от пены и верните в кастрюлю.

// ВАРКА ТЕЛЯТИНЫ

2½ чашки телячьего или куриного бульона

1 крупная луковица с 1 бутоном гвоздики (воткнуть гвоздику в луковицу)

1 крупная морковка, помыть щеткой

1 средний черешок сельдерея, промытый

Средний букет трав: 4 веточки петрушки, ½ лаврового листа и ½ ч. л. тимьяна, завязанные в чистую марлю

Соль

Добавьте в кастрюлю с телятиной бульон, положите овощи и букет трав. Налейте столько холодной воды, чтобы ее уровень был на 1 см с небольшим выше лежащих в кастрюле продуктов. Доведите жидкость до слабого кипения, в течение нескольких минут снимая пену с поверхности. Слегка посолите. Варите телятину на медленном огне, при неплотно закрытой крышке около 1½ часа, пока мясо не будет легко протыкаться вилкой. Затем оставьте кастрюлю стоять с открытой крышкой полчаса или больше, чтобы телятина вобрала в себя ароматы бульона. Слейте жидкость через дуршлаг, поставленный на большой сотейник. Приберегите бульон. Вымойте кастрюлю и верните туда мясо, предварительно удалив все кости. (Пока варится мясо, приготовьте овощной гарнир.)

// ЛУК

18–24 белых луковиц диаметром 2½ см

½ чашки бульона от варки телятины

¼ ч. л. соли

1 ст. л. (15 г) сливочного масла

Широкий сотейник или эмалированная сковорода

Чтобы быстро очистить луковицы, бросьте их в широкий сотейник с бурно кипящей водой, снова доведите до кипения и подержите там полминуты. Дайте стечь воде, срежьте острым ножом оба конца луковицы и снимите шелуху пальцами или ножом. Чтобы луковицы не лопнули при варке, сделайте на корневом конце надрез крест-накрест 5 мм глубиной. Затем

положите луковицы в один слой в сотейник или сковороду, залейте бульоном, посолите и положите масло. Накройте крышкой, доведите до слабого кипения и варите лук на медленном огне около 30 минут, до мягкости. Отставьте сковороду в сторону.

// ГРИБЫ
250 г свежих грибов
Эмалированный сотейник
¼ чашки бульона от варки телятины
¼ ч. л. соли
½ ст. л. лимонного сока
(8 г) ½ ст. л. сливочного масла

Почистите и промойте грибы. Если они мелкие, оставьте их целыми, большие разрежьте пополам или на четыре части. Положите грибы в сотейник, залейте бульоном, добавьте соль, лимонный сок и сливочное масло; перемешайте, чтобы покрыть грибы жидкостью. Накройте кастрюлю крышкой, доведите до слабого кипения и подержите на медленном огне 5 минут. Отставьте в сторону.

// СОУС И ЗАВЕРШЕНИЕ БЛЮДА
4 ст. л. (60 г) сливочного масла
5 ст. л. муки
Соль, белый перец, лимонный сок
2–3 яичных желтка
½ чашки жирных сливок (примерно)
Эмалированный сотейник с толстым дном на 2½ л

Приготовьте соус велюте: распустите в кастрюле сливочное масло, подмешайте в него муку деревянной ложкой и потомите муку и масло на медленном огне, чтобы они вспенились вместе, но без изменения цвета. Снимите их с огня, немного остудите, затем, сильно взбивая венчиком, введите один половник горячего телячьего бульона. Снова поставьте на огонь, помешивая венчиком и добавляя по чуть-чуть бульона, чтобы откорректировать консистенцию соуса. Он должен густым слоем покрывать ложку. Добавьте в соус жидкость от варки лука и грибов (нужно около 3 чашек). Варите соус на медленном огне 10 минут, периодически помешивая и снимая пену. Добавьте по вкусу соль, белый перец и по необходимости немного лимонного сока.

Положите к телятине луковицы и грибы и полейте сверху

соусом. (Если рагу готовится заранее, вылейте на поверхность соуса пару ложек бульона и оставьте рагу с открытой крышкой, чтобы оно остывало, затем накройте и поставьте в холодильник.)

Перед подачей к столу доведите рагу до слабого кипения и подержите так 2–3 минуты. В миске смешайте желтки и сливки; постепенно введите венчиком несколько ложек горячего соуса, чтобы согрелись желтки. Снимите с огня кастрюлю, влейте в рагу яичную смесь и снова поставьте кастрюлю на умеренный нагрев, осторожно встряхивая и покачивая ее, пока желтки слегка не загустят соус.

// СОВЕТЫ ПО ПОДАЧЕ К СТОЛУ

Подавайте *бланкет* на горячем блюде. Вокруг разложите паровой или вареный рис и украсьте веточками петрушки. В других овощах нет необходимости, хотя можно подать к рагу горошек с маслом, спаржу или тушеные огурцы. Из вин можно выбрать красное «Бордо-Медок», розовое или насыщенное белое вино, такое как «Грав» или «Бургундское».

90 шоу Импровизация (Картофельное пюре мгновенного приготовления и рагу)

Вы всегда сможете приготовить приличное блюдо, располагая определенным запасом продуктов. Если у вас в холодильнике хранятся яйца, сливочное масло, сливки, сыр и салатная зелень, в кладовке лук с чесноком, а на полках и в морозильной камере набор овощей, бульонов, фруктов, рыбы, мяса, соусов и приправ, то у вас по сути есть все необходимое, чтобы «сочинить» замечательное блюдо. Вот, к примеру, основное блюдо, которое превращает порошковое картофельное пюре в аппетитный гарнир, окруженный кусочками рагу в винном соусе, сымпровизированным из вчерашнего жаркого.

Картофельное пюре мгновенного приготовления, запеченное в форме

(Tambour Parmentier)

6–8 порций

Смешиваем картофельное пюре мгновенного приготовления с яичными желтками, сливками и сыром, запекаем в цилиндрической форме и вынимаем из нее для подачи к столу.

// ПОДГОТОВКА ФОРМЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ
1 ст. л. (15 г) мягкого сливочного масла
Цилиндрическая форма для выпечки на 6 чашек
Пергамент

3–4 ст. л. мелких сухих крошек белого хлеба

Разогрейте духовку до 190 °C.

Густо смажьте форму для выпечки сливочным маслом. Вырежьте кружок пергамента и положите его на дно. Смажьте бумагу маслом, затем посыпьте крошками дно и стенки, лишнее стряхните.

// КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

1½ пачки или 12 порций картофельного пюре мгновенного приготовления

¾ от всего минимального количества жидкости, которое требуется по рецепту, на коробке пюре

1½ ч. л. соли (или по рецепту на коробке пюре)

6 ст. л. (90 г) сливочного масла (или по рецепту на коробке пюре)

3 яичных желтка

⅛ ч. л. черного перца

Большая щепотка мускатного ореха

¾ чашки тертого швейцарского сыра

½ чашки жирных сливок

Приготовьте картофельное пюре, как указано на упаковке. Используйте только три четверти от общего минимального количества жидкости, указанного на упаковке, чтобы получилась густая смесь. Затем энергично вбейте в пюре яичные желтки, один за другим, а также перец, мускатный орех, сыр и сливки. Снимите пробу и добавьте по вкусу приправы. Плотно выложите массу в подготовленную форму.

// ЗАПЕКАНИЕ И ПОДАЧА К СТОЛУ

Поставьте форму с пюре на средний уровень горячей духовки примерно на 1 час. Картофель готов, когда он поднимется на 2–3 см и подрумянится. (Бока обязательно должны подрумяниться – гарантия того, что они не осядут по мере остывания.)

Проведите тонким ножом между картофельной массой и краями формы. Накройте форму перевернутым блюдом, смазав его маслом. Рывком переверните форму с блюдом. Снимите бумагу с верха картофельного цилиндра, если она прилипла. Если верх так и не подрумянился, посыпьте его ложкой тертого сыра и подержите под горячим грилем минуту-другую. Если картофель не подается немедленно, держите его горячим.

Подавайте к столу как отдельное овощное блюдо или разложите вокруг картофеля мясо и овощи.

Рагу из остатков запеченного мяса с красным вином и

(Ragout a l'Improviste)

6 порций

Медленное тушение с вином, травами и ароматными овощами может превратить вчерашнее жаркое в отменное рагу. Вы обнаружите, что даже мягкому куску вчерашнего запеченного мяса потребуется еще час тушения в приправленном бульоне, чтобы обрести мягкость и вкус настоящего рагу. Следующий рецепт – лишь предложение для импровизации; продукты и пропорции можно изменить в зависимости от наличия продуктов и темперамента кулинара.

1–2 чашки лука, нарезанного ломтиками
По желанию: 1 чашка ломтиков зеленого перца
2 ст. л. (30 г) сливочного масла
Жаропрочная кастрюля с крышкой
Растительное масло
Массивная сковорода с толстым дном
Около 3 чашек ранее приготовленной говядины, телятины, свинины или баранины, нарезанных кубиками со стороной 4 см
Соль и перец
3 ст. л. муки
1½ чашки красного вина («Маунтин Ред» или кьянти)
1 банка консервированного говяжьего бульона (или больше)
По желанию: разные овощные соки, уваренные мясные соки (подливка) от жаркого
1–2 зубчика чеснока, толченые
2 ст. л. томатной пасты
1 лавровый лист
½ ч. л. тимьяна, шалфея или розмарина
По желанию для вкуса: 1–2 ст. л. нежного свиного паштета
½ ст. л. крахмала
По желанию: овощной гарнир – 1–2 банки консервированной мелкой моркови и нарезанных грибов

Потомите в кастрюле в масле ломтики лука и (по желанию) перца, чтобы они стали мягкими и слегка подрумянились.

Тем временем налейте на сковороду слоем 1 мм растительного масла и сильно нагрейте, чтобы масло почти дымилось. Положите мясо и, перемешивая, жарьте несколько

минут. Посыпьте мясо солью и перцем, обваляйте в муке. Немного уменьшите нагрев и жарьте еще 2–3 минуты, слегка подрумянив муку. Снимите сковороду с плиты и вылейте в нее красное вино, соскребая ложкой свернувшиеся мясные соки. Переложите мясо с вином в кастрюлю с луком и перцем. Подлейте столько жидкости, чтобы она чуть прикрыла мясо (это могут быть бульон, овощные соки из-под моркови и грибов, остатки мясной подливки). Подмешайте чеснок, томатную пасту, лавровый лист, травы и по желанию свиной паштет. Доведите до слабого кипения, закройте крышку и около часа потомите мясо на медленном огне, чтобы оно легко протыкалось вилкой. Снимите жир. Бульон должен увариться и слегка загустеть; если он недостаточно густой и стекает с мяса, разведите ½ ст. л. крахмала в 1 ст. л. воды, снимите рагу с огня и подмешайте в него крахмал. Поварите пару минут, чтобы соус загустел. Снимите пробу и по необходимости добавьте соль и перец.

У кондитерского мешка много назначений; здесь с его помощью выложен бордюр из картофельного пюре – профессионально, как в ресторане

Пока тушится мясо, слейте жидкость с грибов и моркови и слегка обжарьте морковь на горячем сливочном масле, посыпав солью и перцем. Положите туда же грибы и обжарьте еще немного. Добавьте овощи в рагу, когда мясо станет мягким. Если вы не подаете рагу немедленно, отставьте кастрюлю в сторону, не накрывая крышкой. Перед подачей к столу накройте крышкой и разогрейте в течение нескольких минут, чтобы объединились вкусовые оттенки.

Подавайте рагу к столу прямо в кастрюле или выложите его в кольцо из парового риса или макарон с маслом либо положите вокруг запеченного картофельного пюре из предыдущего рецепта. К рагу подайте зеленый салат и то же красное вино, в котором тушилось мясо.

91 шоу
Рис императрицы

Рис императрицы

(Riz a l'Impératrice)

Баварский крем с рисом, фруктами и киршем

8–10 порций

Этот рисовый пудинг в роскошном обрамлении – традиционное блюдо на семейных праздниках в старой Франции. Продукты самые простые: рис, сваренный в молоке, ваниль, сахар, заварной английский крем, приправленный глазированными фруктами и киршем, ровно столько желатина, чтобы десерт едва держал форму, и слегка взбитые сливки для пущей изысканности. Это прекрасный повод для того, чтобы пустить в дело роскошную, старинную форму для пудинга, которую вы приобрели во время ваших странствий по Европе. Пропорции рассчитаны на форму объемом в 6 чашек.

// ФРУКТОВАЯ ПРИПРАВА И ЖЕЛАТИН

¾ чашки (110 г) глазированных разноцветных фруктов, нарезанных мелкими кубиками

¼ чашки кирша или коньяка

1½ пакетика (1½ ст. л. или 10 г) порошкового желатина без добавок (безвкусного)

В маленькой миске смешайте кубики фруктов с киршем или коньяком. Подмешайте к ним желатин и отложите в сторону.

// ВАРКА РИСА

½ чашки обычного белого риса

4 л кипящей воды

Жаропрочная 6-литровая кастрюля

1⅔ чашки молока

⅓ чашки сахарного песка

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

Стручок ванили или 1 ч. л. ванильного экстракта

Кружок вощеной бумаги

Разогрейте духовку до 150 °С.

Высыпьте рис в кипящую воду, один раз перемешайте и варите его 5 минут на сильном огне, не накрывая крышкой; затем немедленно слейте воду. (Такая бланшировка позволяет рису легко впитывать молоко.)

Положите рис, с которого стекла вода, в кастрюлю, добавьте молоко, сахар, сливочное масло и стручок ванили или ванильный экстракт. Доведите до кипения, сверху положите вощеную бумагу (чтобы рис не подрумянился в духовке), накройте кастрюлю плотно прилегающей крышкой и запеките на среднем уровне духовки. Рис будет готов через 30–40 минут, когда вберет все молоко и станет очень мягким; он должен остаться абсолютно белым. Отставьте кастрюлю в сторону.

// ЗАВАРНОЙ АНГЛИЙСКИЙ СОУС

3-литровый эмалированный или нержавеющий сотейник с толстым дном

5 яичных желтков

¾ чашки сахарного песка

1 ч. л. кукурузного крахмала

1½ чашки горячего молока

3 ст. л. абрикосового джема, протертого через сито

1 ч. л. ванильного экстракта (по необходимости)

Пока варится рис, приготовьте заварной английский соус. Положите в сотейник желтки. Постепенно подмешивайте к ним венчиком сахар; затем взбивайте еще пару минут, чтобы смесь загустела и стала бледно-желтая. Подмешайте крахмал. Затем очень тонкой струйкой, чтобы яичные желтки нагревались постепенно, введите венчиком горячее молоко.

Поставьте кастрюлю на умеренный нагрев и медленно мешайте деревянной ложкой, доставая ложкой до дна и стенок. Необходимо, чтобы смесь нагревалась постепенно, а яичные

желтки загустели, но не свернулись. По мере того как соус будет нагреваться, пена поднимется к поверхности. Признаки того, что соус начинает густеть, – пар и постепенное уменьшение пены; еще соус стал слишком горячий для ваших пальцев. При температуре 77 °C соус настолько загустеет, что покроет ложку тонким слоем. Обратите внимание, что соус не должен подойти близко к точке кипения, но вы должны набраться решимости и нагреть его до загустения.

Немедленно снимите соус с огня, быстро перемешивая, чтобы слегка его остудить. Положите в него смесь фруктовых кубиков с желатином, ополосните миску кремом, чтобы смыть весь желатин. Перемешайте крем, чтобы убедиться в том, что желатин полностью растворился. Подмешайте процеженный абрикосовым джем. Подмешайте в соус рис, ложку за ложкой, если рис горячий. Попробуйте и добавьте по желанию немного ванили.

Остудите кастард, время от времени перемешивая; он должен охладиться, но пока еще не совсем застынуть. Взбитые сливки нужно вводить лишь в холодный кастард, так как от горячего они станут жидкие. Перед тем как его выложить в форму, должен почти застыть, чтобы рисинки не опустились на дно формы.

// ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ И ФОРМА

1 чашка охлажденных жирных сливок

Холодная миска и большой холодный венчик

Металлическая форма на 6 чашек: с ребристыми бортиками для аспика, кольцевая, форма для бисквита и хлеба или порционные формочки

Несколько минут взбивайте охлажденные сливки в холодной миске холодным венчиком. Сливки должны загустеть настолько, чтобы на поверхности оставались легкие следы от венчика. Это слегка взбитые сливки, или крем шантильи. (В жаркую погоду поставьте миску со сливками на кусочки льда.) Осторожно введите сливки в холодный и почти застывший английский соус с рисом.

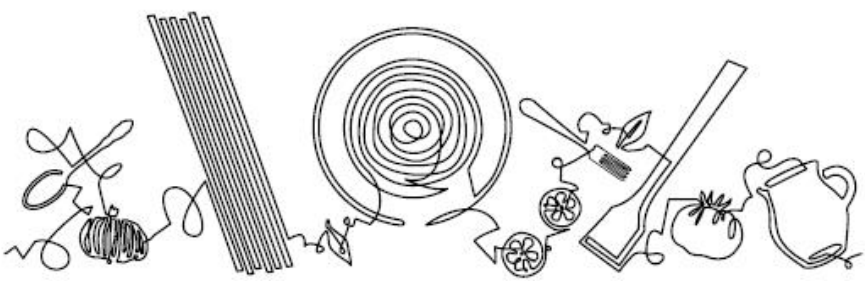
Ополосните одну или несколько форм холодной водой и наполните пудингом. Накройте формы вощеной бумагой или пластиковой пленкой и охладите 4–6 часов, чтобы кастард окончательно застыл. Десерт может стоять в холодильнике 2–3 дня.

Как достать пудинг из формы. Проведите тонким ножом между десертом и краем формы. На 5 секунд погрузите форму в горячую воду. Накройте форму охлажденной тарелкой, переверните их и резко встряхните форму, чтобы высвободить

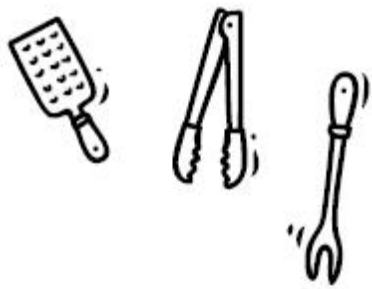
десерт. Повторите, если необходимо. Охладите 10 минут, чтобы десерт снова застыл на тарелке. Накройте десерт миской, если ставите его в холодильник на какое-то время. Полейте тарелку вокруг «Риса императрицы» фруктовым соусом (см. рецепт ниже) и поставьте дополнительный соус на стол в отдельной миске.

Соус из свежей клубники или малины
(Sauce aux Fraises; Sauce aux Framboises)
1 кг свежей клубники или малины, ягоды перебрать и очистить от плодоножек
Около 1 чашки сахарной пудры или очень мелкого сахарного пескаЛибо:
2 упаковки по 280 г замороженных ягод (разморозьте их и слейте сок)
2–3 ст. л. кирша, коньяка или лимонного сока

Смешайте в блендере свежую ягодную массу с сахаром или взбейте в кухонном комбайне, чтобы сахар полностью растворился. Протрите размороженные ягоды через сито и подмешайте немного сиропа, чтобы разбавить консистенцию пюре. Добавьте по вкусу кирш, коньяк или лимонный сок.



92 шоу
Морские гребешки



Морской гребешок – это двустворчатый моллюск, морской обитатель, живущий между двух розовых створок раковины, скрепленных у основания и выстланных жемчужно-белым перламутром. Гребешки бывают прибрежные, с раковинами величиной 5–8 см, и глубоководные, до 20 см. Треть гребешка занимает большой белый мускул, сжимающий створки. Рыбаки, подняв гребешки со дна моря, открывают раковину, вырезают мускул, а все остальное выбрасывают за борт. На рынке мы видим как раз мускул. Но у гребешков есть и другие съедобные части, и прежде всего икра – она как язычок обвивает мускул; у икры нежная текстура, а по цвету она бывает коралловая или жемчужно-серая. Во многих странах икра считается самым большим деликатесом в гребешках. Ее готовят вместе с мышцей, ею украшают готовые блюда.

ПОДГОТОВКА ГРЕБЕШКОВ. Свежие или замороженные гребешки должны иметь приятный, свежий, сладкий запах. Они легко портятся. Их нужно хранить в холодильнике и готовить как можно скорее. Промойте свежие гребешки перед самым приготовлением; замороженные гребешки размораживайте в раковине с холодной водой. Крупные гребешки можно оставлять целыми для жарки под грилем или во фритюре. Для жарки на сковороде их разрезают вдоль на куски толщиной в полтора сантиметра; их также можно нарезать ломтиками и припустить в белом вине. Икру оставляют целой. 450 г или 2 чашки гребешков – это 4 порции закуски и 2 порции основного блюда.

ГРЕБЕШКИ, ЖАРЕННЫЕ ПО-ПРОВАНСКИ

(Coquilles Saint-Jacques Sautées à la Provençale)
Гребешки, жаренные с чесноком и зеленью
4–6 порций

Жареные гребешки должны быть снаружи хрустящими и румяными, а внутри нежными и влажными. Ключ к успеху: очень сильно нагрейте масло в сковороде и кладите в него гребешки только одним слоем. Иначе они не обжарятся, а выпустят жидкость и станут вариться. При жарке замороженных гребешков бывает так, что сначала они подрумяниваются как нужно, но потом внезапно выпускают соки в сковороду. Чтобы такое не случилось, бланшируйте их перед жаркой, опустив в большой сотейник с бурно кипящей водой, снова доведите до кипения и тут же достаньте, обсушите и дальше готовьте по рецепту.

450 г или около 2 чашек гребешков, нарезанных на кусочки в 1½ см
Лимонный сок, соль и перец
½ чашки муки
Оливковое масло
Сковорода диаметром 25 см (лучше с антипригарным покрытием)
2 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука
1 зубчик чеснока, толченый
2 ст. л. (30 г) сливочного масла
2 ст. л. измельченной петрушки

Обсушите гребешки на бумажном полотенце, затем положите их на большой двойной лист пергамента. Побрызгайте их лимонным соком, посыпьте солью и перцем. За минуту до жарки обваляйте их в муке, положите в сито и встряхните, чтобы избавиться от лишней муки.

Налейте на сковороду тонкий слой (1½ мм) масла. Когда оно почти начнет дымиться, положите гребешки. Перемешивайте 4–5 минут, чтобы гребешки слегка обжарились. Добавьте лук и чеснок и снова перемешайте в течение нескольких секунд. Наконец перемешайте их со сливочным маслом и петрушкой и сразу подавайте к столу.

// ЧТО ПОДАТЬ К ГРЕБЕШКАМ

Если гребешки – закуска, подайте к ним французский хлеб. К основному блюду подайте обжаренные под грилем помидоры и зеленую фасоль. Здесь будет уместно и розовое вино.

ВАРИАНТЫ

Гребешки, жаренные под грилем по-прански

(Coquilles Saint-Jacques Gratinées à la Provençale)

Для 6 раковин гребешков

Гребешки, приготовленные по предыдущему рецепту, можно подать в маленьких раковинах или на тарелках, полив легким соусом и посыпав сыром. Гребешки слегка обжарьте, всего пару минут. Затем перемешайте с чесноком, удвоенным количеством лука-шалота или зеленого лука и добавьте ½ чашки сухого белого вина или вермута. Накройте сковороду, доведите до слабого кипения и потомите гребешки 2 минуты, снимите крышку и подержите несколько мгновений на сильном огне, чтобы соус слегка загустел. Переложите ложкой гребешки и соус в смазанные сливочным маслом раковины или в неглубокие мисочки для запекания, посыпьте каждую порцию 1 ч. л. тертого швейцарского сыра и побрызгайте растопленным сливочным маслом. Подрумяньте порции гребешков под умеренно горячим грилем перед самой подачей к столу.

Гребешки с грибами под белым винным соусом

(Coquilles Saint-Jacques à la Parisienne)

Для 6 раковин гребешков или неглубокой формы для запекания на 3 чашки; 4–6 порций

450 г или 2 чашки гребешков, нарезанных ломтиками

¾ чашки сухого белого вермута

Нержавеющий или эмалированный сотейник

2 чашки свежих грибов, нарезанных ломтиками

½ ч. л. соли

Белый перец

½ лаврового листа

2 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука

Положите гребешки в сотейник, добавьте вермут, грибы, лук, лавровый лист и приправы. По необходимости подлейте воды, чтобы почти покрыть гребешки и грибы. Доведите до слабого кипения, накройте кастрюлю и потомите блюдо на очень медленном огне 5 минут. Переложите в миску гребешки и грибы; быстро уварите жидкость, чтобы осталась 1 чашка.

3 ст. л. (45 г) сливочного масла

Нержавеющая или эмалированная сковорода с толстым дном

4 ст. л. муки

1 чашка горячей жидкости из-под гребешков

¾ чашки молока

2 яичных желтка
½ чашки густых сливок
Соль, белый перец, лимонный сок
3 ст. л. тертого швейцарского сыра
1 ст. л. (15 г) растопленного сливочного масла

Распустите сливочное масло в сковороде, подмешайте к нему муку и медленно потомите 2 минуты, без изменения цвета. Снимите сковороду с огня и подмешайте венчиком в муку жидкость из-под гребешков. Помешивайте соус венчиком на умеренно-сильном огне, до загустения; разбавьте его молоком. Яичные желтки смешайте в миске с половиной сливок; понемногу венчиком подмешайте к ним горячий соус. Снова верните соус в сковороду и, помешивая, доведите до кипения на умеренно-сильном огне. По необходимости разбавьте соус, добавив еще сливок или молока. Снимите пробу и добавьте, если необходимо, соль, перец или лимонный сок.

Смешайте ⅔ соуса с гребешками и грибами и ложкой разложите эту смесь в раковины или форму для выпечки, слегка смазанные сливочным маслом. Сверху полейте оставшимся соусом; посыпьте сыром и побрызгайте сливочным маслом. Поставьте блюдо в холодильник, если не подаете его немедленно. Перед подачей разогрейте и подрумяньте под умеренно горячим грилем, пока жидкость не забурлит.

// ЧТО ПОДАТЬ К ГРЕБЕШКАМ

Если это блюдо задумано как закуска, подайте к нему французский хлеб. Если это основное блюдо, тогда подайте рис, горошек с маслом или спаржу. Из вин тут подойдут белое «Грав» или «Бургундское».

93 шоу
Еще о стейках
(Стейк запеченный; стейк под перечным соусом)

Чем лучше вы разбираетесь в стейках – из каких сортовых отрубов туши животного они берутся, тем лучше вы сбережете свой семейный бюджет. Вырезка, шатобриан, портерхауз – все это замечательно, но хорошие стейки можно приготовить и из других частей мясной туши. В следующий раз, когда вы пойдете покупать говядину, попробуйте стейк из плеча или лопатки; той части туши, которая соотносится с предплечьем; либо толстый и тонкий край без кости; либо пашину, которую иногда называют «Лондон бройл» – нежирный, плоский, прямоугольный кусок из нижней брюшной части туши напротив поясницы. Если эти менее дорогие куски взяты из высококачественной туши, у них превосходная текстура и отменный насыщенный говяжий вкус.

СКОЛЬКО ПОКУПАТЬ СТЕЙКОВ. В зависимости от остального меню и аппетитов, 450 г бескостного стейка – это 2–3 порции; для стейков на кости, таких как вырезка/филей или портерхауз, обычно берутся 320 г на порцию.

Стейк, запеченный с травами

(Steak au Four)

6 порций

Простой и аппетитный рецепт для приготовления сочных стейков толщиной более 4 см, а для замороженных стейков толщиной более 2½ см. Стейк обжаривается на плите в сковороде, а затем запекается в духовке до готовности с травами и приправами. Если вы используете замороженный стейк, дайте

ему оттаять около 1 часа при комнатной температуре, чтобы он стал немного мягким снаружи. Вот, например, как приготовить толстый бифштекс из плеча.

1400 г говядины из плечевой части, без костей, высокой и средней степени мраморности, толщиной 4 см, зачищенной от лишнего жира

Оливковое масло

Стальная сковорода или неглубокое жаропрочное блюдо

1 ст. л. (15 г) сливочного масла

½ ст. л. крупной соли

½ ч. л. сушеных трав, таких как тимьян или «смесь итальянских специй»

4 зубчика чеснока, неочищенные

Мясной термометр

½ чашки говяжьего бульона, красного вина или сухого белого вермута

1 ст. л. (15 г) сливочного масла

Разогрейте духовку до 190 °C.

Хорошенько обсушите стейк на бумажном полотенце и слегка натрите растительным маслом. Налейте на дно сковороды или жаропрочного блюда тонкий слой (1–2 мм) оливкового масла и нагрейте на плите, чтобы масло почти начало дымиться. Обжарьте стейк по 1–2 минуте с каждой стороны. Масло слейте.

Размажьте по стейку 1 ст. л. сливочного масла и посыпьте солью и травами. Разложите вокруг мяса неочищенные дольки чеснока и вставьте в бок куска мясной термометр – его кончик должен находиться точно посередине между верхом и низом и как можно ближе к центру куска. (Если мясо замороженное, вставьте термометр, когда оно разморозится в духовке.)

Запекайте стейк в верхней трети духовки 15–20 минут (для замороженного мяса 30 минут). Стейк прожарки «medium-rare» имеет внутреннюю температуру мяса 55–57 °C, когда красные соки капельками выступают на поверхности мяса. Вытащите термометр и переложите стейк на горячую тарелку.

Вычерпайте лишний жир из сковороды, подлейте бульон или вино и поставьте сковороду или блюдо на сильный нагрев. Разомните чеснок в мясных соках, удалите кожуру и уварите жидкость до консистенции легкого сиропа. Снимите сковороду с огня, введите сливочное масло дважды по половине ложки. Полейте этим соусом стейк и подавайте к столу.

Стейк под перечным соусом

(Steak au Poivre)

4 порции

Это знаменитое блюдо, как правило, готовится из вырезки или филе, но можно использовать и другие части отруба, если они очень качественные и мягкие.

4 порционных стейка без кости толщиной 2 см, зачищенных от жира и хрящей

4 ч. л. горошин перца, по возможности разного вида (или 1 ст. л. молотого черного перца)

1 ст. л. растительного масла (натереть стейки)

1 ст. л. растительного и 2 ст. л. (30 г) сливочного масла для жарки

Обсушите стейки на бумажных полотенцах и натрите их растительным маслом. Истолките горошины перца в миске пестиком или деревянной ложкой (или используйте готовый молотый перец); вдавите основанием ладони по ½ ч. л. семян в каждую сторону стейков. Оставьте их на 1–2 часа, чтобы они пропитались перечным вкусом.

Обжарьте стейки с каждой стороны на горячем сливочном и растительном масле. Они достигнут прожарки «medium-rare», когда станут слегка пружинить под нажатием пальца и когда на поверхности выступят капельки красных соков. Переложите стейки на горячее сервировочное блюдо. (Счистите перец, если хотите, это дело вкуса.)

// СОУС

2 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука

½ чашки сухого белого вермута

1 ч. л. кукурузного крахмала, разведенного в ¼ чашки говяжьего бульона

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

Вычерпайте из сковороды жир, добавьте лук-шалот или зеленый лук, вино и бульон с крахмалом. Доведите до слабого кипения и варите, соскребая запекшиеся мясные соки деревянной ложкой, пока соус не загустеет. Тогда снимите его с плиты, подмешайте сливочное масло и полейте соусом стейки.

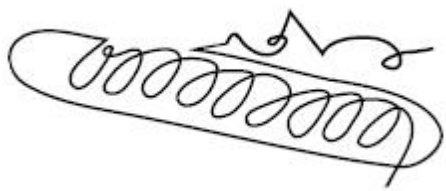
// ФЛАМБИРОВАНИЕ (ПО ЖЕЛАНИЮ)

Если вы хотите полить стейки коньяком и фламбировать, обжарьте их чуть меньше, едва до прожарки «rare», чтобы они были с кровью, так как их тепловая обработка продолжится при

фламбировании. Положите обжаренные стейки в мармит и полейте их соусом. Подожгите горелку мармита. Полейте стейки ½ чашки коньяка. Когда соус с коньяком нагреются и забурлят, подожгите их спичкой. Поливайте горящим соусом стейки, пока пламя не погаснет. Подавайте стейки на очень горячих тарелках.

// ЧТО ПОДАВАТЬ К СТЕЙКАМ

Фаршированные грибы, обжаренные под грилем, и жареный картофель или картофель фри с кресс-салатом; французский хлеб. Из вин – красное «Бордо-Сент-Эмилион» или «Бургундское».



94 шоу
Как припустить целую семгу

Великолепное зрелище – целая богатырская семга, гордо возлежащая на блюде в столовой. Причем отварить пятикилограммовую рыбу несложно: она лишь спокойно лежит в жидкости, температура которой никогда не доходит до точки кипения; как только дойдет до кондиции – ее можно подавать к столу. Есть только одна проблема – где найти в доме посуду, в которой уместится великанша, ведь от носа до хвоста у нее 75 см. В чем ее припустить? Если в вашем доме не водится специальное приспособление для поширования цельной рыбы со съемной решеткой или большая металлическая ванночка, придется вам пойти на отчаянный шаг – разрезать семгу пополам или на три куска, припустить в утятнице, а потом применить всю свою изобретательность, чтобы замаскировать эту хирургическую операцию. В целом же рассчитывайте, что на порцию нужно 250–320 г свежей семги.

Семга, припущенная на медленном огне

(Saumon Poché)

Свежая обработанная семга весом от 2½ до 5 кг (если замороженная, положите ее перед приготовлением в раковину с холодной водой)

Большой кусок чистой влажной марли

Большой кусок плотной алюминиевой фольги

Решетка для жарки мяса

Холодная вода

Красный или белый винный уксус

Соль

Погружной термометр, который измеряет до 93 °C.

Блюдо, поднос или доска, накрытая фольгой, чтобы подать к столу семгу

Выпотрошите рыбу, но не снимайте с нее чешую. Оставьте и плавники, а если вы хотите отварить и подать семгу с головой, вырежьте жабры. Для того чтобы рыба при жарке не разваливалась, заверните ее в несколько слоев влажной марли. Если вы не используете кастрюлю-пашотницу для припускания рыбы со съемной подставкой, положите рыбу на кусок фольги в два раза длиннее рыбы и поместите на решетку для жарки: это позволит вам по окончании жарки снять рыбу и слить жидкость. Положите семгу в кастрюлю, пашотницу, ванночку или в другой контейнер, что вы выбрали. (Если рыба длиннее лишь на несколько сантиметров, слегка подверните ее.) Поставьте пашотницу на плиту, сразу на несколько горелок.

Налейте в пашотницу для припускания рыбы столько холодной воды, чтобы покрыть семгу на 5 см. На каждые 2 л воды положите 1½ ст. л. винного уксуса и 1 ст. л. соли. Повесьте в кастрюлю термометр так, чтобы его кончик находился в воде.

Рыба будет припускаться примерно 2½ часа. Отрегулируйте огонь так, чтобы температура воды постепенно, где-то за 45 минут, достигла 85 °C. Поддерживайте такую температуру около 45 минут. (Заметьте, что семга никогда не оказывается даже в еле кипящей воде. Вода лишь слегка движется в пашотнице, но никогда не пузырится. Такая медленная варка сохраняет мясо нежным и не дает ему расслаиваться.) На третьем этапе уменьшите нагрев таким образом, чтобы вода постепенно, за 45 минут, снизилась до 60 °C. (Заметьте, что время приготовления то же самое независимо от веса рыбы: для небольшой рыбы немного уменьшите 3 периода по 45 минут, а для крупной рыбы слегка увеличьте.)

Семга готова, ее можно подавать в горячем или холодном виде. Если вы подаете ее горячей, она может лежать при 60 °C еще 20–30 минут, прежде чем вы ее достанете. Если подаете холодной, пускай она остывает в жидкости несколько часов. В любом случае перед подачей к столу ее нужно очистить от кожи.

// КАК ОЧИСТИТЬ ПРИПУЩЕННУЮ СЕМГУ

Достаньте семгу из бульона, дайте стечь жидкости и переложите на поднос. Разрежьте марлю и осторожно вытащите ее из-под рыбы. Острым ножом и пальцами вытащите плавники и

все мелкие кости, торчащие возле плавников, особенно возле головы. Удалите челюсти, прикрепленные к телу у шеи с каждого бока. Ножом и пальцами счистите кожу (только с одной стороны, если рыба будет подаваться лежащей на боку) и аккуратно соскребите мягкое бурое мясо, чтобы открыть под ним розовое мясо. Осторожно передвиньте семгу на сервировочное блюдо, поднос или доску.

// КАК ПОДАВАТЬ СЕМГУ

ГОРЯЧАЯ ПРИПУЩЕННАЯ СЕМГА. Украсьте верх горячей припущенной семги тонкими, как бумага, кружочками огурца или лимона, уложенными наподобие чешуи, или густо посыпьте измельченной петрушкой или укропом или полейте соусом – на ваш выбор. Украсьте веточками петрушки. К семге подайте растопленное сливочное масло, лимон, белый масляный соус или голландский соус, вареный молодой картофель, ломтики свежих огурцов и/или зеленый горошек со сливочным маслом и насыщенное сухое белое вино, такое как «Мерсо» или «Гевюрцтраминер».

ХОЛОДНАЯ СЕМГА. Накройте очищенную семгу пищевой пленкой и охладите в течение нескольких часов или ночь. Ее можно украсить просто ломтиками огурца или лимона, петрушкой или кресс-салатом, либо более эффектно – соусом *chaud-froid* и аспиком (желе).

3 пакетика (21 г или 3 ст. л.) желатина простого
4 чашки прозрачного куриного бульона
2 чашки охлажденной сметаны
Разные ранее приготовленные овощи для украшения

Растворите желатин в бульоне. Приберегите 2 чашки для окончательной глазировки аспиком. Подмешайте венчиком 2 чашки охлажденной сметаны в оставшийся бульон и перемешивайте над колотым льдом, пока жидкость слегка не загустеет. Тем временем удалите пищевую пленку с рыбы и подложите со всех сторон под рыбу кусочки пергамента, чтобы собирать случайные капли желе. Черпая ложкой, полейте соусом охлажденную рыбу; возможно, вам придется повторить это дважды, чтобы ровно ее покрыть.

Прежде чем соус застынет, украсьте семгу так, как хотите. Просто и забавно – выложить рыбу из разных вареных овощей. Рот сделать из полосок консервированного красного перца, а зубы из черных маслин, нарезанных кубиками. Круглый ломтик яйца с

маслиной в центре, окруженный полосками зеленой фасоли, станет глазом. Нос сделайте из кусочка вареной моркови, морду посыпьте сушеным укропом. Полоски зеленой фасоли, свернутые трогательным полукругом, изобразят чешую. Ближе к хвосту их сменят кружки вареной моркови. Из полосок зеленой фасоли сложите очертания хвоста, а из ломтиков маслин контуры рыбы. Полейте прибереженным и почти застывшим аспиком эту картинку, чтобы она осталась свежей и блестящей. Уберите из-под рыбы вощеную бумагу, подсунув под нее кусочки фольги и вытащив бумагу по фольге. Охладите семгу до времени подачи к столу. (Конечно, вы заранее убедились, что ваше блюдо поместится в холодильнике, прежде чем браться за рыбу.)

В последний момент воткните веточки петрушки или кресс-салата в рот и бока семги. Подавайте ее с майонезно-сметанным соусом, приправленным укропом, с огуречным салатом, холодной спаржей, французским хлебом, «Рислингом», «Траминером» или «Мерсо».

КАК ПОДАВАТЬ СЕМГУ. Центральная кость проходит плоско вдоль рыбины по всей ее длине, параллельно бокам. Нарезайте порции семги, начиная от головы, вдоль до костей. Когда с одной стороны обнажатся все кости, унесите семгу на кухню и удалите скелет. После этого подавайте нижнюю сторону рыбы.

95 шоу Приглашение на ланч (Рамекен; глазированные апельсины)

Пригласить гостей на ланч не составит для вас проблем, если в вашем кулинарном репертуаре найдется несколько симпатичных основных блюд и парочка декоративных идей на десерт. Вот меню, для которого вы все можете приготовить заранее, а перед подачей к столу лишь внесете финальные штрихи.

Рамекен с сыром и грибами

(Ramequin Forestiere)

4–6 порций

Рамекен – нечто среднее между суфле и кишем. Смесь из густого соуса, яиц и сыра выливают в форму и запекают в духовке – она поднимется и подрумянится. Блюдо очень быстрое в сборке, его можно подготовить заранее, за несколько часов до запекания духовки. Начинку можно положить любую, от обжаренной куриной печени или мидий до приготовленных и порубленных спаржи, шпината или донышек артишоков. Вот рецепт с начинкой из грибов.

// НАЧИНКА

1 чашка свежих грибов, мелко нарезанных

1 ст. л. (15 г) сливочного и 1 ч. л. растительного масла

1 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука

1 ст. л. муки

Около 4 ст. л. жирных сливок
Соль и перец

Обжарьте грибы на смеси масел вместе с луком-шалотом или зеленым луком около 5 минут, часто перемешивая, пока кусочки не начнут отделяться друг от друга и подрумянятся. Убавьте огонь до умеренного, посыпьте грибы мукой и перемешивайте примерно 1 минуту, чтобы мука обжарилась. Снимите грибы с огня, влейте сливки, снова поставьте на огонь и перемешивайте, пока сливки не загустеют. Посолите, поперчите и отставьте грибы в сторону.

// СМЕСЬ ДЛЯ РАМЕКЕНА
Сотейник на 2½ л с толстым дном
½ чашки муки
2 чашки холодного молока
(50 г) 3½ ст. л. сливочного масла
½ ч. л. соли
⅛ ч. л. перца
Немного мускатного ореха
4 яйца
1⅓ чашки швейцарского сыра, крупно натертого
Жаропрочное сервировочное блюдо, 22×4 см, слегка смазанное сливочным маслом
1 ст. л. (15 г) сливочного масла

Насыпьте муку в сотейник и постепенно подмешайте молоко проволочным венчиком. Поставьте сотейник на умеренно сильный огонь и помешивайте медленно и постоянно, пока смесь не нагреется до кипения и не загустеет. Снимите сотейник с огня, введите венчиком сливочное масло, приправы и поочередно яйца. Потом подмешайте 1 чашку сыра.

Выложите половину смеси в смазанную сливочным маслом форму. Сверху разложите грибы и накройте их остальной смесью. Посыпьте сверху оставшейся ⅓ чашки сыра, а сверху распределите 1 ст. л. сливочного масла. (Отставьте форму в сторону или уберите в холодильник.)

// ВЫПЕКАНИЕ И ПОДАЧА К СТОЛУ

Разогрейте духовку до 200 °C.

Выпекайте *рамекен* в верхней трети духовки 25 минут (или на 5–10 минут дольше, если *рамекен* стоял в холодильнике). Блюдо готово, когда оно поднимется в две свои высоты и красиво подрумянится. Подавайте к столу немедленно, так как при остывании рамекен постепенно оседает. Подавайте к нему зеленый или смешанный салат, французский хлеб и сухое белое

вино, такое как «Рислинг» или «Траминер».

Глазированные апельсины

(Les Oranges Glacées)

4 порции

Глазированная свежая апельсиновая цедра украшает нехитрый десерт из ломтиков апельсинов или фруктового салата. Цедра нарезана соломкой жюльен, бланширована до мягкости в слабо кипящей воде и сварена в сахарном сиропе.

6 крупных, твердых, ярких апельсинов

Для сиропа:⅓ чашки воды и 1 чашка сахарного песка

Для снятия пробы: металлическая ложка и миска холодной воды

Срежьте овощечисткой оранжевую часть апельсиновой кожуры, захватывая как можно меньше белого. Нарежьте цедру соломкой жюльен – полосками длиной 5 см и шириной 2 мм. Положите цедру в сотейник с водой и варите на медленном огне 12–15 минут, до мягкости. Откиньте цедру на сито, ополосните холодной водой и дайте ей стечь. (Бланшированную цедру можно заморозить.)

Теперь цедра готова к варке в сахарном сиропе, сваренном до стадии твердого шарика. Для этого воду с сахаром выливают в небольшой сотейник и ставят на сильный огонь, осторожно покручивая сотейник на горелке. Сахар закипит, и жидкость станет прозрачной и незамутненной. (Важно, чтобы жидкость стала прозрачной – значит, сахар растворился полностью; иначе он кристаллизуется.) Накройте сотейник крышкой и варите сахар еще пару минут; конденсирующийся пар смоет кристаллы сахара со стенок сотейника. Снимите крышку и подержите кастрюлю на сильном огне еще несколько секунд. Вскоре пузырьки сиропа станут более вязкими. Зачерпните сироп ложкой и вылейте несколько капель в миску с холодной водой. Сироп находится на стадии мягкого шарика, если вы сможете собрать его пальцами в мягкую массу. Немедленно вылейте в воду еще несколько капель сиропа. Сироп готов, когда он соберется в более твердый шарик, который держит форму. Снимите сироп с огня. (Заметьте, что сироп нужно часто проверять, иначе он уварится слишком сильно. Если вы готовите сироп в первый раз, убирайте его с огня перед каждой пробой, а затем продолжайте варить, пока не дойдете до стадии твердого шарика. Это 244 (120 °C) градусов на термометре

для сахара.)

Немедленно положите бланшированную цедру в сироп и варите пару минут; сироп будет разбавлен цедрой, и его надо довести до кипения и поварить немного, чтобы он слегка загустел.

// СБОРКА АПЕЛЬСИНОВОГО ДЕСЕРТА

Срежьте с апельсинов белый слой кожуры. Нарежьте апельсины на тонкие ломтики или на дольки без кожицы. Разложите на блюде. Полейте их сиропом с цедрой. Перед подачей к столу охладите час-другой.

ВАРИАНТ

Сорбет из ананаса с глазированными апельсиновыми дольками

Сорбет из ананаса выложите плотно в миску из нержавеющей стали или декоративную форму. Накройте пленкой или пергаментом и поставьте на 1 час в морозильную камеру. Затем погрузите форму на несколько секунд в очень горячую воду и выложите замороженный сорбет на блюдо. Заверните сорбет вместе с блюдом в пищевую пленку и верните в морозильную камеру. Перед подачей к столу соскребите с блюда замороженные капли. Вокруг сорбета разложите глазированные апельсиновые дольки, а его верх посыпьте глазированной апельсиновой цедрой.

96 шоу
Говядина по-бургундски

Если из вашей духовки доносятся ароматы говядины, тушенной в красном вине, лучшего в мире блюда из тушеного мяса, значит, в мире все в порядке. Как и большинство рагу, «биф бургиньон» можно приготовить заранее полностью или поэтапно. Говядину обжаривают, затем тушат в красном вине и говяжьем бульоне с травами и ломтиками бекона; соус слегка загущивают, а в конце добавляют жареные грибы и мелкие вареные луковки. И грибы, и лук можно приготовить накануне, в свободное время. Тогда же можно обжарить мясо и его потушить. Можно даже приготовить все блюдо целиком и убрать в холодильник или даже заморозить. Биф бургиньон становится даже вкуснее, если его приготовить заранее, – тогда мясо и соус образуют великолепную гармонию.

ОТРУБЫ ГОВЯДИНЫ. Для этого блюда годятся практически любые куски говядины, пригодные для тушения, но наиболее красиво выглядят порции с нежирными, бескостными кусками мяса от огузка или костреца и от лопатки. В лопатке рекомендуем два куска – вырезку из лопаточной части (коническую мышцу длиной 30 см, которая проходит по краю лопатки) и мясо без кости с передних ребер.

Говядина по-бургундски

(Boeuf Bourguignon)

6 порций

170 г некопченой, несоленой свиной грудинки или соленой свинины нежирного бекона (свинина является частью традиционного рецепта, но можно и без нее)

Оливковое масло или масло для жарки без запаха

Большая сковорода

1500 г нежирной говядины для тушения, нарезанной на

куски в 5–8 см (обсушите их на бумажном полотенце)

4-литровая жаропрочная кастрюля с крышкой или форма для запекания

3 чашки насыщенного, молодого красного вина, такого как «Макон», «Бургундское» или «Маунтин Ред»

2 чашки говяжьего бульона

1 ст. л. томатной пасты

2–3 зубчика чеснока, толченые

½ ч. л. тимьяна

1 лавровый лист

Соль по вкусу

Разогрейте духовку до 160 °C.

Разберитесь, из какой части туши берется какой отруб.

Нарежьте бекон или грудинку на брусочки 25×6 мм – так называемые *лардоны*. Если вы взяли копченый бекон или соленое сало, положите их в кастрюлю с 2 л холодной воды, варите на медленном огне 10 минут, ополосните холодной водой и обсушите; таким образом вы удалите вкус копчености и соль. У вас получится ¾ чашки *лардонов*. Слегка обжарьте лардоны на сковороде, подлив совсем немного растительного масла, чтобы вытопить жир. Он пригодится для обжаривания говядины.

Перелейте вытопленный жир в большую сковороду, по

необходимости добавив немного растительного масла, чтобы дно сковороды покрылось тонким слоем жира 1–2 мм. Поставьте сковороду на умеренно высокий нагрев. Когда жир вот-вот начнет дымиться, обжарьте говядину порциями по несколько кусков, чтобы не перегружать сковороду. Почаще переворачивайте куски, чтобы они обжарились со всех сторон. Обжаренную говядину положите в кастрюлю или форму для запекания.

Удалите жир из сковороды, добавьте красное вино и подскребите все ароматные мелкие кусочки мяса и мясные соки, а затем вылейте вино в кастрюлю. Положите в кастрюлю обжаренные *лардоны* и столько говяжьего бульона, чтобы он почти покрывал мясо. Добавьте остальные ингредиенты и доведите кастрюлю до слабого кипения на плите. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте в нижнюю треть духовки. Отрегулируйте нагрев, чтобы жидкость слабо кипела 2½—3 часа или дольше, чтобы говядина легко протыкалась вилкой. (Если хотите, вы можете тушить говядину на плите в кастрюле или приготовить ее в электрической сковороде.)

// ГАРНИР – ЛУК С ГРИБАМИ

Приготовьте гарнир, пока тушится мясо или в другой удобный момент.

450 г свежих грибов
½ ст. л. растительного масла
1½ ст. л. (20 г) сливочного масла
¼ ч. л. соли
18–24 мелкие луковицы (диаметром 2½ см)
1 ст. л. (15 г) сливочного масла
½ ч. л. соли
Вода

Подрежьте ножки грибов, положите грибы в большую миску с холодной водой, прополощите их, выложите в дуршлаг и обсушите на полотенце. Разрежьте шляпки на четыре части, а ножки нарежьте наискосок. Нагрейте в сковороде растительное и сливочное масло, когда начнет оседать пена, добавьте грибы и, перемешивая, обжарьте их на сильном огне 3–4 минуты, чтобы грибы подрумянились. Переложите грибы в другую посуду, посыпьте солью и отложите.

Положите луковицы в кипящую воду, быстро снова доведите до кипения и подержите в ней несколько секунд, чтобы отделилась шелуха. Откиньте на дуршлаг. Осторожно очистите луковицы, стараясь не повредить их; чтобы луковицы не лопались при варке, надрежьте их в корневой части крест-накрест глубиной 5 мм. Положите их в один слой в сотейник с толстым дном;

добавьте сливочное масло, соль и столько воды, чтобы она доходила до середины луковиц. Накройте крышкой, доведите до слабого кипения и потомите на очень медленном огне 20–30 минут или до мягкости. Уберите лук с огня. Приберегите жидкость, в которой он варился.

// СОУС И ПОДАЧА К СТОЛУ

3 ст. л. (45 г) мягкого сливочного масла

3 ст. л. муки

Когда говядина будет готова, сдвиньте крышку кастрюли и слейте в сотейник мясную жидкость. Должно получиться 2½ чашки. Если жидкость слишком выкипела, подлейте немного говяжьего бульона. Снимите жир, доведите жидкость до кипения, снимите пробу и добавьте по вкусу соль и перец. В маленькой миске перемешайте силиконовой лопаткой сливочное масло и муку до однородной пасты. Влейте несколько ложек мясной жидкости и перемешайте венчиком, затем вылейте в мясную жидкость эту смесь вместе с луковым отваром. Помешивая, доведите мясную жидкость до слабого кипения. Соус готов.

Добавьте к говядине грибы и лук, полейте их соусом и потомите на медленном огне 5 минут, чтобы объединились вкусовые оттенки. Слегка покачивайте кастрюлю, таким образом поливая соусом мясо и овощи. Блюдо готово. (Если вы не подаете его немедленно, оставьте кастрюлю открытой; когда говядина остынет, накройте ее крышкой и поставьте в холодильник.)

Подавайте говядину (биор бургиньон) по-бургундски (биф бургиньон) прямо в кастрюле или выложите на горячее блюдо, окружив (по желанию) вареным картофелем, макаронами или рисом, и украсьте петрушкой. Подайте горячий французский хлеб, горошек с маслом или зеленый салат и такое же красное вино, какое вы добавляли в говядину при готовке.

97 шоу
Ваш собственный луковый суп по-французски

Луковый суп, бурлящий под аппетитной и румяной сырной корочкой, – абсолютно самодостаточное блюдо. Подавайте его после игры в футбол, на воскресный ужин, в качестве полуночного перекуса. Его насыщенный аромат, восхитительный вкус сделали луковый суп популярным не только во Франции, но и во многих странах. Ниже рассказывается, как сварить собственный луковый суп и как придать черты домашнего супа консервированным супам или супам мгновенного приготовления.

Французский луковый суп по-домашнему

(Soupe a l'Oignon, Maison)

6–8 порций

Луковый суп – это просто очень много нарезанного ломтиками лука, медленно обжаренного на сливочном масле, а затем тушенного в говяжьем бульоне. Для того чтобы добиться настоящего домашнего вкуса, нужен настоящий домашний бульон – говяжьи кости и голяшки, варившиеся несколько часов с морковью, луком, сельдереем, приправами и травами. Если нет возможности приготовить домашний бульон, замените его консервированным говяжьим бульоном.

4-литровая кастрюля или сотейник с толстым дном

3 ст. л. (45 г) сливочного масла

1 ст. л. оливкового масла

Около 600 г (5–6 чашек) желтого лука, нарезанного тонкими ломтиками

1 ч. л. соли

½ ч. л. сахара

3 ст. л. муки

2 л горячего говяжьего бульона (можно разбавить консервированный бульон 2 чашками воды)

1 чашка красного или белого вина

1 лавровый лист

½ ч. л. шалфея

Соль и перец по вкусу

Нагрейте в кастрюле сливочное и растительное масло; положите в него ломтики лука и перемешайте, чтобы лук покрылся маслом. Закройте крышку и потомите лук на медленном огне 15–20 минут, время от времени помешивая, чтобы лук стал мягким и прозрачным. Затем снимите крышку, прибавьте огонь до умеренно-сильного и добавьте соль и сахар. (Сахар, карамелизуясь, помогает луку подрумяниться.) Подержите лук на огне еще около 30 минут, часто помешивая. Лук должен обжариться до ровного, золотисто-коричневого цвета.

После этого убавьте нагрев до среднего, подмешайте муку и добавьте еще немного сливочного масла, если мука не смешалась в пасту с луком. Потомите на медленном огне, непрерывно перемешивая, 2 минуты, чтобы мука слегка поджарилась. Снимите кастрюлю с огня.

Влейте чашку горячего бульона, перемешивая венчиком, чтобы смешать муку с бульоном. Добавьте остальной бульон, а также вино, лавровый лист и шалфей и доведите до слабого кипения. В таком режиме варите суп 30–40 минут, добавьте по вкусу соль и перец. Суп готов. Если вы не подаете его немедленно, оставьте кастрюлю открытой, чтобы суп остыл, потом закройте крышку и поставьте суп в холодильник.

Подавайте луковый суп с французским хлебом и тертым сыром пармезан или запеките суп с сыром по нашему рецепту.

ВАРИАНТЫ

Луковый суп, гратинированный

(Soupe à l'Oignon Gratinée)

По этому рецепту луковый суп превращается в сытное основное блюдо. Остается лишь добавить бутылку красного вина и, пожалуй, зеленый салат и свежие фрукты. Все необходимое для завершения блюда можно приготовить заранее, но, когда все ингредиенты будут собраны вместе в кастрюле, вы должны сразу приступать к запеканию, иначе хлеб утонет на дно. (Заметка: вам потребуется домашний хлеб с плотной текстурой; легкий хлеб для сэндвичей просто растворится в супе.)

Буханка французского хлеба

Оливковое или растопленное сливочное масло

Луковый суп (см. выше), доведенный до слабого кипения
По желанию: ¼ чашки коньяка
1 луковица, средняя (5 см), очищенная
Сыр швейцарский, 60 г
1½ чашки смеси из тертого пармезана и швейцарского сыра

Нарежьте хлеб на ломтики толщиной 2½ см, слегка смажьте их растительным или сливочным маслом и положите в один слой на противень. Поставьте противень на средний уровень разогретой (160 ˚С) духовки на 15–20 минут, чтобы хлеб слегка подрумянился. Переверните и слегка обжарьте 15–20 минут с другой стороны. Такие кусочки обжаренного хлеба называются *крутэ*.

Налейте горячий суп в сервировочную кастрюлю или в форму для запекания. Влейте (по желанию) коньяк, добавьте натертую на терке луковицу, нарежьте сыр тонкими полосками и посыпьте ими суп. Плотно уложите *крутэ* по поверхности супа, сверху посыпьте тертым сыром, полностью накрыв *крутэ*. Побрызгайте сыр растительным или сливочным маслом (1 ст. л.). Поставьте суп на средний уровень горячей (180 ˚С) духовки. Запекайте 30 минут; сыр расплавится, а суп медленно забурлит.

Тем временем докрасна нагрейте верхний гриль (бройлер). Перед подачей к столу поставьте суп на минуту под горячий гриль, чтобы сыр слегка подрумянился. Остальные *крутэ* подайте на подносе для хлеба вместе с супом.

Ваш собственный луковый суп мгновенного приготовления или из консервированного бульона

Приготовьте суп, как указано на упаковке или банке. Затем добавьте чашку красного или белого вина, лавровый лист и ½ ч. л. шалфея или тимьяна (на 7–8 чашек супа). Варите суп на медленном огне 20 минут. Если он покажется вам слишком жидким, его можно загустить – для этого смешайте в маленькой миске 1–2 ст. л. муки и сливочного масла, затем введите к ним венчиком немного горячего супа, вылейте все в суп и варите на медленном огне несколько минут. Подавайте суп так как есть или гратинируйте его (см. предыдущий рецепт).

98 шоу
Голландский и беарнский соусы

Эта несравненная амброзия с лимонным ароматом, известная как «холландез», или голландский соус, занимает первое место в репертуаре всех французских соусов. Но это и самый капризный из соусов: нередко он отказывается густеть, он может легко свернуться или отслоиться. Такие огорчительные события происходят из-за яичных желтков, которые удивительно послушны, если обращаться с ними с пониманием, и коварны в случае небрежения. Ведь голландский соус не что иное, как яичные желтки и лимонный сок, нагретые до кремообразной консистенции, к которым подмешано сливочное масло. У вас никогда не возникнет проблем с желтками и голландским соусом, если вы будете помнить следующее:

НАГРЕВ. Яичные желтки загустеют в нежный однородный крем, если вы будете их нагревать осторожно и постепенно. При слишком быстром нагреве они делаются зернистыми, а при слишком высокой температуре сворачиваются. В том и другом случае желтки уже не могут вбирать сливочное масло и превращаться в соус.

ПРОПОРЦИИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА. Яичные желтки легко вбирают сливочное масло, если оно вводится в них медленно, давая им время справиться с предыдущей порцией. Но их способность не безгранична – один желток может вобрать в себя не более 80 г масла; если вы превысите эту пропорцию, желтки начнут выпускать масло и соус сделается жидким.

Голландский соус, приготовленный вручную

1–1½ чашки, 4–6 порций

Сотейник на 6 чашек, стальной или эмалированный
Венчик
Лоток с холодной водой (охлаждать желтки)
Влажная прихватка (держать кастрюлю, когда подмешиваете сливочное масло)
3 яичных желтка
1 ст. л. лимонного сока
1 ст. л. воды
¼ ч. л. соли
Щепотка белого перца
1 ст. л. (15 г) холодного сливочного масла
160–230 г размягченного или растопленного сливочного масла

Ваш первый шаг: всегда взбивайте венчиком желтки в сотейнике 1–2 минуты, чтобы их немного загустить и подготовить к дальнейшим действиям. Затем венчиком подмешайте к ним лимонный сок, воду, соль и перец; продолжайте взбивать еще пару мгновений. Добавьте ложку (15 г) холодного сливочного масла; оно будет медленно плавиться, когда вы станете нагревать желтки, и поможет плавно повышать температуру массы, чтобы желтки не свернулись.

Наконец, поставьте сотейник на слабый огонь и взбивайте желтки венчиком с умеренной скоростью, время от времени убирая сотейник с огня, чтобы желтки не нагревались слишком быстро. Если в них начнут появляться комочки, опустите дно сотейника в холодную воду и взбейте желтки, чтобы их охладить. Затем продолжайте взбивать на плите. Желтки начнут превращаться в крем, как только вы заметите пар, поднимающийся от сотейника. Через несколько секунд желтки загустеют настолько, что вы начнете видеть дно сотейника, перемешивая их венчиком. Они готовы, когда покроют тонким слоем проволоку венчика. Теперь можно вводить сливочное масло.

Немедленно снимите кастрюлю с огня и, непрерывно взбивая, начните добавлять сливочное масло – сначала по четверти чайной ложки или даже меньше, взбивая соус после каждой добавки. Когда соус загустеет до консистенции густого крема, можно подмешивать сливочное масло по половине столовой ложки. Снимите пробу, добавьте по вкусу приправы, и соус можно подавать к столу.

// КАК СОХРАНИТЬ СОУС ТЕПЛЫМ

Голландский соус подается теплым, не горячим; если держать

его слишком теплым, он сделается жидким или свернется. Если вы приготовили соус заранее, поставьте кастрюлю с соусом в теплое место на плите или поставьте в лоток с еле теплой водой. Либо введите в соус минимальное количество сливочного масла, а перед подачей к столу нагрейте остальное масло, чтобы оно забурлило, и венчиком подмешайте тонкой струйкой в соус.

КАК ИСПРАВИТЬ СОУС, ЕСЛИ ОН СТАЛ ЖИДКИМ, СВЕРНУЛСЯ ИЛИ РАССЛОИЛСЯ. Если вы слишком быстро подмешивали масло и соус стал жидким или свернулся, или если готовый соус расслоился, это легко исправить. Положите в миску 1 ч. л. лимонного сока и 1 ч. л. соуса, взбивайте их венчиком, пока соус не станет гладким, как крем. Затем подмешайте по столовой ложке остальной соус, взбивая его после каждой добавки до консистенции крема.

Голландский соус, приготовленный в блендере или кухонном комбайне

¾ чашки, 4 порции
3 яичных желтка
2 ст. л. лимонного сока
¼ ч. л. соли
Щепотка белого перца
110 г сливочного масла (нагрейте его до бурления в маленьком сотейнике)

В чашу блендера или кухонного комбайна вылейте желтки, лимонный сок, посолите, поперчите. Закройте крышку и перемешайте на большой скорости 30 секунд. Снимите крышку и, все еще перемешивая с большой скоростью, вливайте очень тонкой струйкой горячее сливочное масло. Масло согревает желтки; вливая его очень медленно, вы даете желткам время впитывать масло. Когда уйдет две трети масла, соус превратится в густой крем, и тогда можно добавлять оставшееся масло чуть быстрее.

// ЧТОБЫ СОУСА ПОЛУЧИЛОСЬ БОЛЬШЕ

Вы не можете добавить в блендер больше сливочного масла, так как он способен перемешать только такую порцию. Однако яичные желтки способны вобрать еще 110 г. Поэтому выложите весь соус из чаши блендера в миску и вбейте проволочным венчиком в соус еще 110 г горячего масла.

В СЛУЧАЕ КАТАСТРОФЫ. Если соус откажется густеть или

готовый соус свернется, выложите его из чаши блендера. Затем, перемешивая на высокой скорости, влейте его назад по каплям. Либо обратитесь к способу, который описан выше (см. «Голландский соус, приготовленный вручную»).

Беарнский соус

(Sauce Béarnaise)

¼ чашки винного уксуса

¼ чашки сухого белого вина или вермута

1 ст. л. мелко порубленного лука-шалота или зеленого лука

½ ч. л. сушеного эстрагона

¼ ч. л. соли

⅛ ч. л. перца

3 яичных желтка

110–170 г сливочного масла

Уварите уксус, вино, зелень и приправы в маленьком сотейнике, чтобы осталось 2 ст. л. жидкости. Остудите ее и дальше готовьте, как голландский соус, смешивая беарнез вручную или с помощью блендера. Только вместо лимона в этом рецепте берется уксус. Для беарнеза обычно берется меньше сливочного масла, чем для голландского соуса, но вы, если хотите, можете добавить еще 50–60 г.

ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС ПОДАЕТСЯ К спарже, цветной капусте, брокколи, отварной рыбе, блюдам из яиц.

БЕАРНСКИЙ СОУС ПОДАЕТСЯ К стейкам, поджаренным под грилем рыбе и цыпленку, блюдам из яиц.

99 шоу
Цыпленок, запеченный в кокотнице

Целый цыпленок, запеченный в духовке в закрытой жаропрочной кастрюле (гусятнице), в маслянистом пару трав и ароматных овощей, получается особенно нежным и вкусным. Горячий, поданный к столу просто с соками, в которых готовился, или холодный, на фуршете или пикнике, цыпленок «ан кокот» – выдающийся вклад французов в кулинарное искусство. Этот рецепт практически не требует никаких усилий, за исключением обжаривания цыпленка на плите перед запеканием в духовке (ради пущей привлекательности).

ВЫБОР ЦЫПЛЕНКА И ВРЕМЯ ЗАПЕКАНИЯ. Цыплята-бройлеры не годятся для запекания в гусятнице – они слишком нежные и быстро разваливаются, поэтому название «цыпленок» весьма условное. Тут больше подходят молодые петушки и каплуны. Время приготовления здесь можно указать только приблизительно, и крупным цыплятам требуется меньше времени на единицу веса, чем мелким. В целом же можно придерживаться такого правила: 45 минут для цыпленка любой величины плюс 7–8 минут на каждые 500 г. Таким образом, потрошеный цыпленок весом 500 г будет готов через 45 плюс 7 минут, а для птицы весом 2½ кг потребуются 45 плюс 35 минут. Это правило касается нефаршированных неохлажденных цыплят. Для фаршированных цыплят нужно добавить еще 15–20 минут, а для охлажденных около 10 минут.

КАК ОПРЕДЕЛИТЬ ГОТОВНОСТЬ. Проколите мясо цыпленка вилкой в самом толстом месте ножки. Если потечет прозрачный желтый сок, без примеси розового, цыпленок готов. Еще один признак готовности – если ножки свободно шевелятся в суставах, а их мякоть легко проминается при нажатии. Наконец, если цыпленка поднять, из его полости потекут прозрачные желтые соки.

НАЧИНКА. Чаще всего французы жарят цыплят без начинки, положив в полость простые приправы.

(Poulet en Cocotte)
4–6 порций

// ПОДГОТОВКА ЦЫПЛЕНКА

Готовый к запеканию цыпленок весом 1800–2200 г, с потрохами

½ ч. л. соли

½ ч. л. сушеного или 3–4 веточки свежего эстрагона

3 ст. л. зелени сельдерея

По 3 ст. л. мелко нарезанных лука и моркови, обжаренных на 1 ст. л. (15 г) сливочного масла

2 ст. л. (30 г) мягкого сливочного масла

Удалите из полости цыпленка пакетик с потрохами и лишний жир. Осмотрите его и удалите оставшиеся волоски, перья. Срежьте кончики крыльев и, если вы хотите облегчить нарезку, удалите дужку (грудную кость). Приколите или привяжите крылья и кожу шеи к телу цыпленка. Посыпьте полость солью и эстрагоном, положите туда овощи и 1 ст. л. (15 г) сливочного масла. Если хотите, можете положить туда и печенку – она пропечется, и ее можно будет подать вместе с цыпленком. Сколите или свяжите вместе ножки и гузку, чтобы закрыть полость. Хорошенько обсушите цыпленка и натрите его кожу оставшейся ложкой сливочного масла.

// ОБЖАРИВАНИЕ ЦЫПЛЕНКА

Большая сковорода

Оливковое масло или масло для жарки

Массивная жаропрочная кастрюля с крышкой, достаточно большая, чтобы вместить цыпленка

3 ст. л. (45 г) мягкого сливочного масла

По ¼ чашки ломтиков лука, сельдерея и моркови

Потроха цыпленка

½ ч. л. крупной или обычной соли

1 ч. л. сушеного или 3–4 веточки свежего эстрагона

Разогрейте духовку до 160 °C для следующего шага.

Полейте сковороду тонким (1–2 мм) слоем растительного масла и поставьте на умеренно-сильный нагрев. Когда масло почти начнет дымиться, положите в сковороду цыпленка грудкой вниз и обжарьте пару минут; потом переверните его на бок и обжарьте. Продолжайте обжаривать, поворачивая, пока весь цыпленок не станет приятного золотистого цвета, особенно его грудка и ножки. Поворачивайте цыпленка с помощью 2

силиконовых лопаток или полотенца, чтобы не повредить его кожу. Обжаривание занимает около 10 минут. Пока цыпленок обжаривается, приготовьте овощи.

Положите в кастрюлю 2 ст. л. (30 г) сливочного масла, растопите его на умеренном нагреве, положите в масло овощи и потроха, перемешайте. Накройте кастрюлю крышкой и потомите на медленном огне до мягкости овощей.

Когда цыпленок обжарится, распределите овощи и печенку по краям кастрюли и положите в кастрюлю цыпленка грудкой кверху. Намажьте его последней ложкой сливочного масла и посыпьте солью. Овощи и потроха посыпьте эстрагоном.

(Вы можете обжарить цыпленка, оставить его охлаждаться, не накрывая крышкой, затем накрыть и убрать в холодильник. Потом, прежде чем ставить цыпленка в духовку, нагрейте кастрюлю на плите.)

// ЗАПЕКАНИЕ ЦЫПЛЕНКА В ДУХОВКЕ

Накройте цыпленка куском фольги или промасленной бумагой, положите на кастрюлю массивную крышку. Поставьте кастрюлю в нижнюю треть горячей (170 °C) духовки. Отрегулируйте нагрев так, чтобы цыпленок издавал «тихие звуки», соответствующие медленному бурлению в кастрюле. Он будет готов через 1 час 20–30 минут. Если вы не подаете цыпленка немедленно, приоткройте крышку и оставьте кастрюлю в выключенной духовке или во включенной на слабый нагрев (60 °C). Цыпленка можно держать теплым 30–40 минут.

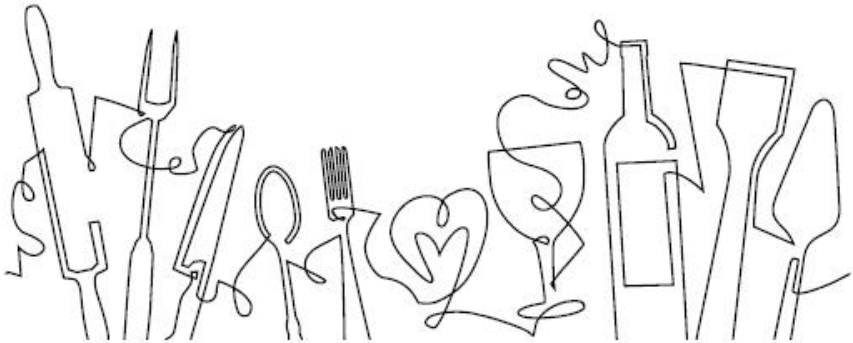
// СОУС И ПОДАЧА К СТОЛУ

¼ чашки портвейна

Когда придет время подавать цыпленка, достаньте его из кастрюли. Вычерпайте шумовкой овощи и печенку, снимите жир с варочных соков. По желанию добавьте к сокам ¼ чашки портвейна и покипятите несколько минут, чтобы соки загустели до консистенции жидкого сиропа. Если вы нарезаете цыпленка на кухне и кладете на блюдо, полейте его этими соками. Если нарезаете его на столе, подайте соки в подогретом соуснике.

// ЧТО ПОДАТЬ К ЦЫПЛЕНКУ

Фаршированные грибы, глазированную морковь и лук; запеченный картофель, зеленый горошек или фасоль; или обжаренные под грилем помидоры, горошек или фасоль со сливочным маслом и жареный картофель; *рататуй* и жареный картофель; горячий французский хлеб и легкое красное вино, такое как «Бордо».



100 шоу
Торт «Царица Савская» (Reine de Saba)
(Миндальный торт с шоколадом и ромом)

Необыкновенный торт с ромом, миндалем, маслом и шоколадом, нежный и влажный в середине и буквально тает во рту. Как и большинство французских тортов, его высота не превышает 4 см, поэтому его легко нарезать на порции, подавать и есть. «Царица Савская» – самодостаточный десерт, но его можно также подать с кофе, чаем или шампанским.

Обратите внимание, что в бисквите нет разрыхлителя, торт поднимается благодаря взбитым яичным белкам. Белки взбивают, пока на них не появятся пики, но тут важно вовремя остановиться, иначе белки станут сухими и зернистыми. В тесто их нужно ввести быстро и аккуратно, чтобы они сохранили всю свою пышность. Еще важный ключ к успеху – растопленный шоколад. Он должен получиться нежным, пластичным и гладким. Если он зернистый и густой, бисквит будет жестким, в него будет настолько сложно вводить яичные белки, что они опадут. Наконец, нужно быть внимательным при выпекании бисквита: если вы подержите его в духовке на несколько минут дольше необходимого времени, бисквит получится не влажный, а сухой и потеряет свой незабываемый вкус.

«Царица савская»

(Миндальный торт с шоколадом и ромом)
Торт диаметром 20 см, 6–8 порций

// ПОДГОТОВКА

Круглая форма для бисквита диаметром 20 см и высотой 4 см

½ ч. л. (7 г) мягкого сливочного масла

3 ст. л. муки

⅔ чашки темного (55 %) шоколада дробленого или 120 г темного (55 %) шоколада для выпечки (мелкие кусочки)

2 ст. л. темного рома или 1 ст. л. растворимого кофе, смешанного с 2 ст. л. кипятка

Разогрейте духовку до 175 ˚С.

Установите решетку на среднем уровне духовки. (Если вы не уверены в точности термостата вашей духовки, установите в духовку съемный термометр.) Подготовьте форму для торта: намажьте изнутри мягким сливочным маслом, затем посыпьте мукой, чтобы она покрыла тонким слоем дно и стенки; лишнюю муку стряхните.

Растопите шоколад: положите его в маленький тонкостенный сотейник и полейте ромом или кофе. Наполните водой другой сотейник, большего размера, нагрейте воду до кипения и снимите с огня. Поставьте в горячую воду сотейник с шоколадом и помешивайте силиконовой лопаточкой, а когда шоколад начнет плавиться, отставьте его в сторону. Когда, чуть позже, вы вернетесь к нему, он почти растает.

Отмерьте все ингредиенты, перечисленные ниже, прежде чем приняться за приготовление бисквита.

// БИСКВИТ

Миска на 2½ л и деревянная ложка или миксер с большой чашей

115 г несоленого сливочного масла, лучше мягкого

⅔ чашки сахарного песка

3 крупных яйца

¼ ч. л. винной кислоты

Щепотка соли

⅔ ст. л. сахарного песка

⅓ чашки бланшированного миндаля (очищенный миндаль, измельченный в блендере в порошок)

¼ ч. л. миндального экстракта

¾ чашки белой кондитерской муки (отмерьте, просеяв прямо в мерную чашку, излишек удалите ножом)

Взбейте сливочное масло с сахаром в мягкую пышную массу – вручную или электрическим миксером. Добавьте желтки от 3 яиц.

До этого этапа можно приготовить тесто заранее, а перед

продолжением работы взбить его, чтобы оно снова стало мягким и пышным. После выполнения этого этапа вы должны довести рецепт теста до конца и поставить торт в духовку; это делается для того, чтобы тесто оставалось достаточно нежным и в него легко было бы ввести взбитые белки.

Белки от 3 яиц вылейте в предельно чистую и сухую миску и чистым и сухим венчиком начните их взбивать, сначала с небольшой скоростью, пока белки не начнут пениться. Тогда добавьте винную кислоту и соль и постепенно увеличивайте скорость до большой. Как только белки соберутся в мягкую массу, подмешайте к ним две ложки сахара и взбивайте чуть дольше. Белки готовы, когда, если поработать немного силиконовой лопаткой, они образуют устойчивые пики с чуть загнутым острием. Белки должны быть гладкие и блестящие: не перестарайтесь и вовремя остановитесь. Отставьте их в сторону.

Перемешайте шоколад, чтобы получился идеально мягкий и гладкий крем. (Возможно, вам придется подогреть воду, если шоколад уже слишком сильно остыл; если случайно он сделался зернистым, введите в него венчиком несколько капель теплой воды.) Подмешайте шоколад к смеси масла, сахара и желтков. Добавьте миндаль, миндальный экстракт и муку.

Силиконовой лопаткой подмешайте к тесту четверть взбитых яиц, чтобы облегчить массу, затем выложите остальные белки на поверхность теста. Ребром той же лопатки быстро и аккуратно подмешайте белки: режущим движением направляйте ее ко дну миски и быстро выгребайте на себя до стенки, поворачивайте и вынимайте; в результате вы каждый раз выносите немного теста поверх белков. Продолжайте перемешивать в быстром темпе, постоянно поворачивая миски, пока белки не смешаются с тестом. Весь процесс должен занять не больше минуты.

Выложите тесто в приготовленную форму и наклоняйте ее в разные стороны, чтобы тесто распределилось ровно до самых краев и в центре не получился бугор.

// ВЫПЕКАНИЕ

Духовку нагрейте до 175 °C.

Поставьте бисквит на средний уровень горячей духовки и выпекайте его 25 минут. Бисквит готов, когда он поднимется до краев формы, а край шириной 6–8 см по окружности пропечется настолько, что зубочистка, воткнутая в него, останется сухой. Середина будет чуть дрожать при встряхивании формы. Если бисквит еще не готов, подержите его в духовке еще несколько минут. Затем достаньте и оставьте на 10 минут в форме, чтобы он немного остыл. Проведите ножом по краю формы, положите

перевернутую решетку на форму с бисквитом и переверните их вместе. Бисквит окажется на решетке. Снимите форму и дайте бисквиту охладиться 2 часа перед глазировкой. (Остывший бисквит можно завернуть и заморозить.)

Шоколадная глазурь

Для торта диаметром 20 см

½ чашки темного шоколада (55 %), крошки или 90 г темного шоколада (55 %) для выпечки (мелкие кусочки)

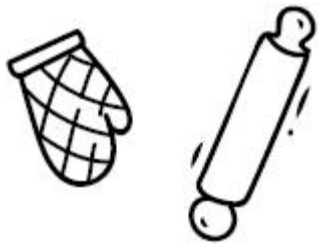
1½ ст. л. темного рома или крепкого кофе

6 ст. л. (90 г) мягкого несоленого сливочного масла

Растопите шоколад в роме или кофе. Подмешайте сливочное масло порциями по столовой ложке, каждый раз взбивая до однородной гладкой массы. Затем, если необходимо, остудите, постоянно перемешивая, над миской с холодной водой до такой консистенции, чтобы глазурь легко намазывалась.

Покройте торт глазурью и украсьте бланшированным или разрезанным на иголочки миндалем. (Торт можно заморозить: сначала поставьте его в холодильник, чтобы застыла глазурь, затем заверните в пищевую пленку и заморозьте.)

101 шоу
Припускаем филе морского языка (Морской язык или камбала в белом вине)



Французы потрясающе готовят филе морского языка, палтуса, камбалы и другой плоской рыбы. Нежные, под бархатистым соусом, с разными красивыми названиями – «по-андалузски», «бон фам», «по-нормандски», «морней» – эти великолепные блюда кажутся недостижимыми для простого смертного кулинара. Впрочем, к счастью для нас, в их основе лежит один и тот же рецепт – рыбное филе, припущенное в белом вине, и один и тот же соус – велюте, наш старый знакомый. Названия различных блюд из филе плоской рыбы меняются в зависимости от декора или гарнира, с которым подается рыба. «Морской язык по-андалузски» припущен в вине со сладким перцем и помидорами; «бон фам» включает грибы, «по-нормандски» – устрицы, «морней» – сыр, и так далее. Таким образом, если вы справились с одним из этих блюд, то сможете приготовить и все остальные.

ВЫБИРАЕМ РЫБУ. Выбирайте филе нежирной рыбы, например морской язык, камбалу, лиманду, мерланга, морского окуня, сайду, молодого палтуса или речную форель. Свежая или замороженная рыба всегда должна пахнуть свежо и аппетитно. Прежде чем готовить мороженую рыбу, разморозьте ее в миске с холодной водой.

РЫБНЫЙ БУЛЬОН. Замечательный вкус французских рыбных соусов объясняется главным образом тем, что в их основе лежит рыбный бульон, сваренный из рыбных костей и обрезков с добавлением ароматных овощей, зелени и воды. Впоследствии в таком бульоне припускают рыбу, а затем тот же бульон становится основой для соуса. Если у вас нет рыбных обрезков,

купите немного лишней рыбы и добавьте сок консервированных мидий, как указано в следующем рецепте, или обойдитесь без него.

Простой рыбный бульон

Около 2 чашек

4–6 чашек обрезков от рыбных филе (головы, кости, кожа), или 1–2 чашки нежирной рыбы, или 1½ чашки консервированного сока мидий

⅓ чашки тонких ломтиков лука

¼ чашки тонких ломтиков моркови

По желанию:⅓ чашки порубленных грибных ножек

½ лаврового листа

6–8 стеблей петрушки

¼ ч. л. соли (не нужно, если вы используете сок мидий)

Черный перец по вкусу

Эмалированный или нержавеющий сотейник

Вода

Положите все ингредиенты в сотейник. Если вы варите бульон на рыбных обрезках, добавьте достаточно воды, чтобы она покрыла ингредиенты. Возьмите 3 чашки воды, если вы варите бульон на рыбе, и 1 чашку воды, если вы варите на соке мидий. Доведите до слабого кипения и варите бульон на медленном огне, не накрывая крышкой, 30 минут. Бульон должен увариться до 2 чашек. Процедите его через частое сито и добавьте по вкусу соль и перец. (Рыбный бульон может простоять день в холодильнике, а в замороженном виде он хранится несколько недель.)

РЫБНОЕ ФИЛЕ, ПРИПУЩЕННОЕ В БЕЛОМ ВИНЕ

6 порций как основное блюдо

1½ ст. л. (20 г) мягкого сливочного масла

Жаропрочное блюдо для запекания и подачи длиной 30 см и высотой 4 см

2 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука

1200 г филе нежирной рыбы из списка, который мы перечисляли в начале главы

Соль и белый перец

⅔ чашки сухого белого вермута или сухого белого вина

Холодный рыбный бульон или вода

Разогрейте духовку до 175 °C.

Намажьте блюдо половиной сливочного масла и посыпьте

половиной лука-шалота или зеленого лука. Обсушите рыбное филе на бумажных полотенцах. Сделайте легкую насечку (проведите поперек филе острым ножом, прорезая только кожу) на молочной стороне филе, которая прилегала к коже, чтобы филе не скрутилось при готовке. Слегка посыпьте с обеих сторон солью и белым перцем. Если филе тонкие, меньше 6 мм, сложите их пополам конец к концу. Разложите филе, слегка внахлест, в один слой на блюдо. Сверху посыпьте оставшимся луком. Налейте вина и столько рыбного бульона или воды, чтобы почти покрыть рыбу, а сверху распределите оставшееся сливочное масло. Отрежьте вощеную бумагу до размеров сервировочного блюда и накройте ею рыбу. (Поставьте рыбу в холодильник, если вы не собираетесь ее готовить немедленно.)

// ПРИПУСКАЕМ РЫБУ

Поставьте блюдо на плиту на умеренный нагрев, если необходимо, используйте рассекатель пламени. Доведите жидкость до очень слабого кипения – чтобы она едва закипала. Затем поставьте блюдо на нижнюю полку горячей духовки на 8–10 минут. Рыба готова, когда она станет молочно-белая и слегка упругая, но не рыхлая при нажатии пальцем. Не передержите ее; рыба не должна расслаиваться и быть сухой.

Накройте блюдо крышкой и слейте весь бульон в эмалированный или нержавеющий сотейник. Теперь рыбу можно полить соусом; рыбное филе можно накрыть и подержать несколько минут над горячей, но не кипящей водой. Или отставьте ее в сторону, накройте бумагой и разогрейте позже в течение нескольких минут над слабо кипящей водой. Прежде чем полить рыбу соусом, слейте всю жидкость, которая, возможно, собралась в блюде.

Соус велюте

(Базовый рыбный соус на белом вине)

2 чашки

Бульон из-под припущенной рыбы

3 ст. л. (45 г) сливочного масла

Эмалированный или нержавеющий сотейник с толстым дном

4 ст. л. муки

1 чашка молока, примерно

Быстро уварите бульон из-под рыбы, чтобы осталась 1 чашка. Тем временем растопите сливочное масло, деревянной ложкой подмешайте к нему муку и потомите на медленном огне 2

минуты, без изменения цвета. Снимите с огня, влейте горячий рыбный бульон и сразу сильно перемешайте венчиком. Поставьте на умеренный нагрев и нагрейте до слабого кипения, помешивая, и разбавляйте соус небольшими порциями молока. Консистенция должна получиться достаточно густой, чтобы соус покрывал ложку толстым слоем.

Соус *велюте* готов; его вкус можно обогатить сливками, яичными желтками, сливочным маслом, соком из-под трюфелей и любыми другими ингредиентами, указанными в рецепте. Ниже соус велюте превращается в соус *морней* с сыром и сливками.

ВАРИАНТ

Рыбное филе под соусом морней

Основное блюдо, 6 порций

2 чашки соуса велюте

4–5 ст. л. жирных сливок

Соль, белый перец и лимонный сок

½ чашки тертого швейцарского сыра

1 ст. л. (15 г) сливочного масла

Разогрейте духовку до 200 ˚С.

Доведите до слабого кипения соус велюте, подмешайте к нему густые сливки. Добавьте по вкусу соль, белый перец и немного лимонного сока. Снимите соус с огня и подмешайте к нему ¼ чашки тертого швейцарского сыра. Полейте этим соусом горячую рыбу, сверху посыпьте 3–4 ст. л. тертого сыра и кусочками сливочного масла. Если вы подаете рыбу к столу немедленно, немного подержите блюдо под горячим грилем, чтобы верх соуса слегка подрумянился. Блюдо можно убрать в холодильник, а потом разогреть в верхней трети горячей духовки в течение 25 минут, чтобы соус забурлил, а верх слегка подрумянился.

Подавайте к столу со шпинатом на сливочном масле, отварным картофелем, французским хлебом и насыщенным сухим вином, таким как «Грав», «Бургундское» или «Траминер».

102 шоу
Ужин с отбивными на четверых за полчаса

Вот еще одно меню, которое вы можете добавить в свой репертуар небольших ужинов из трех перемен блюд, которые можно приготовить и подать за полчаса.

МЕНЮ:

Консоме по-мадридски

Телячьи или свиные отбивные на косточке, запеченные с овощами

Красное вино «Медок» или розовое вино

Шоколадный кастард в чашечках

Пока готовится основное блюдо, приготовьте все остальное меню. Если вы готовите все заранее, суп и десерт можно подать холодными, в противном случае подайте их теплыми. Начните с отбивных, так как они готовятся дольше всего.

Телячьи или свиные отбивные на косточке, запеченные с морковью, картофелем и донышками артишоков

(Côtelettes à la Nivernaise)

// ОБЖАРИВАНИЕ ОТБИВНЫХ

Жаропрочная кастрюля с крышкой с толстым дном или электрическая сковорода диаметром 30 см

Масло для жарки

4 телячьи или свиные отбивные на косточке (филей) толщиной 4 см

Налейте в кастрюлю или сковороду тонкий слой масла для жарки и нагрейте, чтобы оно почти дымилось. Обсушите отбивные на бумажном полотенце и обжарьте 2–3 минуты с каждой стороны. Тем временем приготовьте овощи:

// ОВОЩНОЙ ГАРНИР

4–5 крупных морковок

4–6 крупных картофелин для варки

1 пачка замороженных донышек артишоков

Большой сотейник с кипящей соленой водой

Вам пригодится: проволочная корзинка для салатов или овощная пароварка

Очистите морковь и картофель от кожуры и разрежьте их сначала вдоль на четыре части, а затем на брусочки длиной 6–7 см. Если у вас есть время, закруглите края каждого брусочка, придавая ему форму оливки. Положите овощи в подсоленную воду, быстро доведите до кипения и варите 2 минуты, затем слейте воду. Если донышки артишоков заморожены в большой ком, положите их на минуту в кипящую воду, чтобы они развалились на отдельные кусочки. Слейте воду с артишоков.

// СБОРКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА

Соль и перец

½ ч. л. сушеного тимьяна, эстрагона или смеси трав

¼ чашки порубленного лука-шалота или зеленого лука

1–2 ст. л. (15–30 г) мягкого сливочного масла

Разогрейте духовку до 165 °С.

Когда отбивные обжарятся, выложите их на блюдо, оставив жир в сковороде. Положите в сковороду морковь с картофелем и обжарьте их в жире 1–2 минуты, часто помешивая, чтобы овощи подсохли и потом не прилипали к сковороде. Слейте жир. Отодвиньте овощи к краям сковороды, верните в центр сковороды отбивные и посыпьте солью, перцем и травами. Сверху посыпьте луком и кусочками сливочного масла. Накройте сковороду и потомите на умеренно низком нагреве или в нижней трети духовки 20 минут, 2–3 раза поливая за это время мясо и овощи соками из сковороды. В последние 10 минут готовки добавьте донышки артишоков, слегка их посолите и полейте мясными соками. Отбивные готовы, когда из них потечет прозрачный желтый сок, если проткнуть их вилкой. Не пережарьте отбивные. (Если вы хотите запечь блюдо заранее, уберите сковороду с огня, когда отбивные будут почти готовы, и остудите их, не накрывая крышкой. Затем поставьте их в холодильник и закончите готовку позже.)

Подавайте отбивные прямо из кастрюли или сковороды либо положите их вместе с овощами на горячее сервировочное блюдо и полейте мясными соками.

Шоколадный кастард в чашечках

(Petits Pots de Crème au Chocolat)

⅔ чашки кусочков темного (55 %) шоколада или 110 г темного (55 %) шоколада для выпечки

1 чашка сливок средней жирности (20–25 %)

По желанию: 2–3 ст. л. сахара

1 яйцо плюс 2 желтка

1½ ст. л. темного ямайского рома

4 креманки или чашечки по 100 мл

Жаропрочная форма для запекания (для креманок)

Разогрейте духовку до 175 ˚С.

Положите шоколад в литровую мерную емкость и добавьте столько сливок, чтобы уровень жидкости был на отметке 350 мл. Вылейте их в сотейник и поставьте на слабый нагрев; периодически помешивайте, чтобы шоколад полностью разошелся. Подмешайте по вкусу сахар. Слегка смешайте в миске яйцо и желтки. Перемешивая яйца венчиком, тонкой струйкой добавляйте к ним горячую шоколадную смесь. Добавьте ром, процедите смесь через частое сито и верните в литровую мерную емкость. Снимите ложкой всю пену: из-за нее на поверхности крема при запекании могут возникнуть дырочки.

Разлейте смесь по чашечкам или креманкам и снова снимите всю пену и пузырьки. Поставьте креманки в жаропрочную форму и подлейте горячую воду, чтобы уровень воды был две трети от высоты креманок. Накройте посуду алюминиевой фольгой, чтобы на кастарде не появилась корочка.

Запекайте в нижней трети горячей духовки 20 минут. Отрегулируйте нагрев так, чтобы вода в форме не закипала. На этом этапе важно следить за временем и температурой, так как из-за слишком сильного нагрева кастард станет зернистым, а если он будет находиться в горячей воде слишком долго, он может расслоиться, когда остынет. Десерт готов, когда он слегка поднимется круглым куполом, но по-прежнему будет дрожать.

Подавайте десерт горячим, теплым или охлажденным со слегка подслащенными взбитыми сливками. (Из взбитых сливок можно с помощью кондитерского мешка выложить на вощеной бумаге разнообразные вензеля и заморозить; потом вы в любой момент украсите ими свои кулинарные шедевры.)

Консоме по-мадридски

(Consommé Madrilène)

Консоме со свежими помидорами и зеленью

1½ чашки качественного говяжьего консоме, свежего или консервированного

2 крупных, спелых, крепких помидора

Соль и перец

2 ст. л. измельченной петрушки или смесь свежих трав – петрушки, эстрагона, лука-резанца

2–3 ст. л. портвейна

В сотейнике доведите консоме до слабого кипения. В кипящую воду положите на 10 секунд помидоры. Затем очистите с них кожицу, вырежьте плодоножку, разрежьте помидоры пополам и осторожно выжмите семена и сок в консоме. Очень мелко порубите мякоть и отложите. Когда консоме поварится на медленном огне 5 минут, процедите его в другой сотейник и добавьте мякоть помидоров. Прогрейте ее около минуты, не доводя до кипения. Добавьте по вкусу соль и перец, зелень и вино.

Подавайте консоме горячим с тостами «Мельба»[2] или крекерами или охладите его.

103 шоу
Говяжье филе «Веллингтон»

Говяжье филе «веллингтон»

(Цельная говяжья вырезка, запеченная в тесте)
8 порций

Возьмите говяжью вырезку, замаринуйте ее в травах и вине, накройте толстым слоем грибов и запеките в украшенном фигурками тесте – филе «Веллингтон» готово. Это великолепное блюдо производит неизгладимое впечатление на гостей, но при этом быстро собирается и легко готовится, если сделать необходимые заготовки накануне.

// ГОВЯДИНА

Купите целую говяжью вырезку (филе). Зачистите наружную пленку и удалите весь лишний жир, но отложите почечное сало. Заверните на филе узкий кончик, чтобы получился ровный по толщине цилиндр мяса длиной 30 см. Перевяжите филе по окружности с промежутками 3 см.

МАРИНАД (ПО ЖЕЛАНИЮ). Хотя вырезка – самый дорогой кусок говядины, вкуса в ней очень мало. Сутки в маринаде придадут ей большую выразительность. Тот же маринад пригодится и для соуса.

⅓ чашки рафинированного оливкового масла или масла для жарки

Маленький сотейник с толстым дном

По ½ чашки лука, моркови и стеблей сельдерея, нарезанных ломтиками

По ¼ ч. л. сушеного тимьяна и шалфея

1 лавровый лист

3 горошины ямайского (душистого) перца или 3 бутона гвоздики

6 горошин перца

Овальная кастрюля с крышкой или форма для запекания длиной 30 см

1 ч. л. соли

1 чашка сухого белого вермута

⅓ чашки коньяка

Налейте в сотейник масло и положите в него овощи и травы. Накройте сотейник и потомите овощи до мягкости на медленном огне – около 10 минут. Положите вырезку в кастрюлю или форму для запекания, посыпьте солью, накройте томлеными овощами и полейте вином и коньяком. Накройте и поставьте в холодильник. Держите мясо в маринаде по крайней мере сутки и несколько раз переверните, поливая маринадом. Перед следующим шагом счистите с вырезки маринад и обсушите на бумажном полотенце.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ЗАПЕКАНИЕ. Прежде чем завернуть вырезку в тесто, ее нужно запечь, чтобы она держала форму.

1 ст. л. масла для жарки

Неглубокий лоток для запекания

Почечный жир или растительное масло

Разогрейте духовку до 220 °C.

Натрите мясо маслом и положите на сковороду. Если вы сохранили почечный жир, разложите его по вырезке, чтобы защитить мясо от пересыхания – почечный жир будет таять в духовке и пропитывать мясо в процессе запекания. (Без почечного жира вам придется поливать мясо растительным маслом через каждые 5 минут.) Поставьте лоток в верхнюю треть духовки на 25 минут. Один раз за это время поверните вырезку и полейте ее жиром из сковороды. Затем достаньте мясо из духовки и дайте ему остыть 30 минут или дольше. Если вы обжариваете вырезку накануне, заверните мясо, когда оно остынет, в пленку и положите в холодильник. Перед окончательным приготовлением доведите мясо до комнатной температуры.

// ГРИБНАЯ ПРИПРАВА

Вокруг мяса запекается грибной дюксель с вином и фуа-гра.

900 г грибов

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

4 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука

½ чашки сухой мадеры «Серсиаль»

Соль и перец

4–5 ст. л. мусса из утиной печени или фуа-гра

Почистите, промойте и обсушите грибы; порубите их на мелкие кусочки (мельче 3 мм). У вас получится 6 измельченных чашек грибов. Рецепт требует, чтобы в дюкселе было мало влаги,

поэтому заворачивайте измельченные грибы по горсти в угол полотенца и выжимайте как можно больше соков. Приберегите соки для соуса. Затем обжарьте грибы на сливочном масле 7–8 минут вместе с луком. Когда грибы перестанут слипаться, подлейте мадеры и подержите на сильном огне, чтобы жидкость выпарилась. Добавьте по вкусу соль и перец, подмешайте *mousse de foie* (печеночный мусс) или *фуа-гра.* Поставьте в холодильник в закрытой миске. Перед использованием взбейте грибы, чтобы масса стала мягкой.

// ТЕСТО

Вырезка запекается «ан крут» или завернутая в тесто для пирогов. Используйте следующие пропорции в рецепте теста:

3 чашки универсальной муки (черпайте мерной чашкой из пакета, выравнивая верх ножом)
200 г охлажденного сливочного масла
4 ст. л. охлажденного кулинарного жира
2 ч. л. соли
¾ чашки ледяной воды

Смешайте все ингредиенты и охладите тесто 2 часа. Чтобы корочка на тесте получилась хрустящей, оно делается из двух этапов: заранее испеченной нижней корзинки, вмещающей говядину, и рассыпчатой верхней корочки.

НИЖНЯЯ КОРЗИНКА ИЗ ТЕСТА. Смажьте сливочным маслом наружную поверхность прямоугольной формы размером 30 × 8 см (по дну) и высотой 7 см. Раскатайте из трех пятых охлажденного теста прямоугольник величиной 40 × 18 см и толщиной 3 мм. Положите тесто на перевернутую форму, прижмите и подрежьте, чтобы получилась корзинка высотой 4 см. Зубцами вилки наколите стороны и дно с промежутками 6 мм, чтобы тесто не поднималось в духовке, и поставьте на холод минимум на полчаса, чтобы тесто отдохнуло. Запекайте на среднем уровне горячей (220 °C) духовки 12–15 минут. Охладите корзинку на форме 10 минут, затем снимите с нее. (Корзинку можно хранить в холодильнике или заморозить.)

ВЕРХНЯЯ КОРОЧКА. Раскатайте из оставшегося теста прямоугольник размером 40 × 18 см, намажьте на нижнюю половину 1½ (20 г) ст. л. холодного, но мягкого сливочного масла и накройте ее верхней половиной пласта теста. Повторите то же самое с еще одной порцией масла. Снова раскатайте прямоугольник и сложите на три части, как деловое письмо. Теперь у вас получилось слоеное тесто «на скорую руку» со

слоями масла между слоями теста; испеченное, оно будет легким и рассыпчатым. Охладите его в течение 2 часов, потом раскатайте прямоугольник 40 × 25 см. От длинной стороны отрежьте полосу в 10 см и приберегите для украшения. Положите большой прямоугольник на противень, выстланный вощеной бумагой; накройте его вощеной бумагой и влажным полотенцем и уберите в холодильник.

УКРАШЕНИЯ. Вырежьте из отрезанной полосы теста кружки, полоски, ромбы или листочки. Охладите вместе с тестом для верхней корочки.

// СБОРКА И ЗАПЕКАНИЕ ГОВЯДИНЫ «ВЕЛЛИНГТОН»

Говядина запекается 45 минут. Запеченная, она должна постоять 20 минут перед нарезкой и подачей к столу. Вырезку укладывают в тесто прямо перед запеканием.

УКЛАДЫВАНИЕ В ТЕСТО. Положите выпеченную нижнюю корзинку на жаропрочное блюдо или смазанный сливочным маслом противень и распределите половину грибной смеси по дну корзинки. Удалите нитки с вырезки и положите говядину в корзинку, накрыв мясо оставшимися грибами. Намажьте бока корзинки яичной глазурью (1 яйцо, взбитое с ½ ч. л. воды), положите на мясо верхний пласт теста так, чтобы края на 2½ см заходили на стороны нижней корзинки. Прижмите их к нижней корзинке. Намажьте глазурью верх, прикрепите украшения и еще раз покройте глазурью. Нанесите ножом решеточку на глазурь, чтобы при выпечке получился рисунок. Сделайте по центру цилиндра из теста три отверстия диаметром 3 мм на расстоянии 7 см и вставьте в них трубочки из фольги или бумаги для выхода пара. В среднее отверстие вставьте мясной термометр – он должен доставать до середины вырезки.

ВЫПЕКАНИЕ. Выпекайте 20–25 минут на среднем уровне горячей (220 °C) духовки, чтобы тесто подрумянилось. Затем уменьшите нагрев до 190 °C и выпекайте еще 20–25 минут – пока мясной термометр не покажет внутреннюю температуру 59 °C – «говядина с кровью». Оставьте говядину как минимум на 20 минут при температуре не выше 49 °C, чтобы соки перед нарезкой снова впитались в мясо. (Для подачи к столу нарежьте говядину ломтиками толщиной 4 см. При нарезке тесто будет слегка крошиться; здесь вам поможет очень острый зазубренный нож для хлеба.)

// ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ СОУСА

СОУС МАДЕРА. Доведите до слабого кипения и варите 1 час маринад и грибные соки вместе с 2 чашками говяжьего бульона и

1 ст. л. томатной пасты. Когда жидкость уварится до 2 чашек, процедите ее, снимите жир, посолите и загустите 2 ст. л. крахмала, смешанного венчиком с ¼ чашки мадеры.

СОУС ПЕРИГЁ. Проварите в соусе мадера 1–2 измельченных консервированных трюфеля с их соками около 1 минуты.

СОУС КОЛЬБЕР. Перед подачей к столу венчиком постепенно подмешайте к 2 чашкам соуса мадера 1 чашку соуса беарнез.

// ОВОЩИ И ВИНО К ГОВЯДИНЕ

Подайте к говядине «Веллингтон» тушеный латук, цикорий или сельдерей и запеченные под грилем помидоры или овощной салат и великолепное красное «Бордо-Медок» или «Грав».

104 шоу
Яблочная шарлотка

Яблочная шарлотка

(Charlotte aux Pommes)

6–8 порций

Этот очень вкусный десерт приготовлен из густого яблочного мармелада, приправленного ромом и абрикосовым джемом. Мармеладом наполняется цилиндрическая форма для выпечки, выстланная пропитанными в сливочном масле полосками белого хлеба. Шарлотка запекается в горячей духовке, пока хлеб не станет золотисто-коричневым, а после выкладывается на блюдо. Для более эффектной презентации/подачи лучше взять форму для выпечки глубиной 8–10 см, а также необходимо использовать действительно очень густой яблочный мармелад, чтобы шарлотка получилась устойчивая, иначе она расползется после того, как ее достанут из формы.

// ДЛЯ ЯБЛОЧНОГО МАРМЕЛАДА

3,6 кг твердых яблок для еды или запекания/начинки для пирогов

Эмалированная сковорода или сотейник с толстым дном диаметром 30 см и высотой не менее 12 см

½ чашки абрикосового джема, протертого через сито

1 чашка сахарного песка

2 ч. л. ванильного экстракта

¼ чашки темного ямайского рома

3 ст. л. (45 г) сливочного масла

Очистите яблоки от кожицы, удалите сердцевину и разрежьте на четыре части. Положите их в кастрюлю, накройте крышкой и томите на медленном огне, периодически помешивая, 20 минут

или до мягкости.

Откройте крышку и подмешайте к яблокам абрикосовый джем, сахар, ваниль, ром и сливочное масло. Увеличьте нагрев, доведите до кипения и варите 15–20 минут, практически непрерывно помешивая. Жидкость выпарится, и яблоки превратятся в очень густой мармелад, который плотной горкой лежит в ложке. Успешное приготовление шарлотки всецело зависит от плотности мармелада. Если яблоки образуют слишком густую массу, ваша шарлотка будет прекрасно держать форму, когда вы выложите ее на блюдо, но есть ее будет трудно. Более мягкая яблочная смесь – и шарлотка слегка расплывется на блюде. Впрочем, если вы готовите шарлотку в первый раз, лучше сделайте мармелад очень густым, чтобы благополучно ее выложить.

Яблочный мармелад можно сварить заранее, за несколько дней, и хранить в холодильнике в закрытой миске.

// СБОРКА И ВЫПЕКАНИЕ ШАРЛОТКИ

12–14 квадратных ломтиков домашнего белого хлеба со стороной 10 х 10 см и толщиной 6 мм

Жаропрочная цилиндрическая форма для выпечки объемом 6 чашек, высотой 8–10 см

1 чашка (около 230 г) растопленного сливочного масла

Разогрейте духовку до 220 ˚С.

Срежьте корку с хлеба. Теперь нужно выстелить дно формы. Возьмите 4 кусочка хлеба и тесно положите их квадратом. Поставьте сверху на хлеб форму для выпечки. Вырежьте из хлебного квадрата круг по дну формы – получатся 4 закругленных ломтика. Из одного хлебного обрезка вырежьте кружок диаметром 4–5 см. Нагрейте в сковороде 3-миллиметровый слой растопленного сливочного масла и обжарьте закругленные куски и кружок до светло-золотистого цвета с каждой стороны. Положите закругленные куски на дно формы, а кружок отложите – позже он украсит шарлотку.

Остальной хлеб нарежьте на полоски шириной 4 см. Обмакните их в прозрачное растопленное сливочное масло. Разложите их вертикально по внутренней стенке формы, чтобы они слегка перекрывали друг друга.

Выложите в форму яблочный мармелад, добавляя слои промасленного хлеба, если он остался, и наполняя форму для выпечки так, чтобы мармелад образовал в центре купол высотой 2 см. Накройте все 4–5 промасленными хлебными полосками. Срежьте торчащие кончики хлеба и полейте хлебные полоски

оставшимся прозрачным сливочным маслом (только не мутным осадком, который образуется на дне).

Положите большое жаропрочное блюдо на нижний уровень горячей духовки, чтобы собирать капли растопленного сливочного масла. Шарлотку поставьте на решетку прямо над блюдом и запекайте около 30 минут. Шарлотка готова, когда можно вставить нож между ломтиками хлеба и стенками формы и убедиться, что хлеб красиво подрумянился.

Достаньте форму для выпечки из духовки и оставьте на 15–20 минут, чтобы шарлотка остыла. Достаньте шарлотку из формы: проведите ножом по стенкам формы, положите перевернутое сервировочное блюдо на шарлотку и переверните ее на блюдо. Затем приподнимите форму на 5–6 см, чтобы убедиться, что шарлотка держит форму; если десерт неустойчив, снова опустите форму и подождите еще 5–10 минут. Затем снимите форму для выпечки. (Шарлотка может осесть и выглядеть скорее как конус, чем цилиндр. Это зависит от изначальной текстуры яблочной смеси.)

// УКРАШЕНИЕ ШАРЛОТКИ И ПОДАЧА К СТОЛУ
½ чашки абрикосового джема, протертого через сито
2 ст. л. сахарного песка
По желанию: 3 ст. л. темного рома
Заварной соус, слегка взбитые или жирные сливки

Прокипятите абрикосовый джем, сахар и (по желанию) ром в маленьком сотейнике, чтобы смесь загустела и стала липкой. Нанесите ее кисточкой на шарлотку. Сверху положите обжаренный кружок хлеба. Намажьте абрикосовым джемом.

Подавайте шарлотку теплую или холодную с заварным соусом (crème anglaise), взбитыми или жирными сливками.

105 шоу
Другие шедевры на закуску
(Закуски из мяса крабов)

Нет ничего лучше, чем начать обед с аппетитной – небольшой – закуски. Она определяет общее настроение, превращает простую, в общем-то, трапезу в праздник и показывает вашим гостям, что вы стараетесь ради них. Морепродукты, в общем, распространенное блюдо, но с налетом роскоши. Мы предлагаем два рецепта из крабов, горячий и холодный.

ВЫБОР КРАБОВ. Оба рецепта включают ранее приготовленных крабов – свежих, мороженых или консервированных. Вы можете купить замороженного краба в панцире или упаковку приготовленного замороженного мяса крабов: перед использованием положите их размораживаться в миску с холодной водой, потом ополосните мясо в холодной воде, чтобы смыть соль и консерванты. Слейте жидкость с консервированного крабового мяса, ополосните его в холодной воде, чтобы удалить консерванты, которые присутствуют в жидкости, и обсушите. Тщательно переберите мясо, чтобы удалить все кусочки панциря и жилки.

Гратен из крабового мяса под белым вином

4 порции, горячая закуска

// ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

Эмалированная сковорода диаметром 20 см

2 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука

Соль и перец

225 г (1 чашка) крабового мяса

¼ ч. л. сушеного эстрагона

⅓ чашки сухого белого вермута

Растопите сливочное масло над умеренным огнем; подмешайте измельченный лук и слегка обжарьте его. Затем подмешайте мясо крабов; слегка посыпьте солью, перцем и эстрагоном. Обжарьте, перемешивая, пару минут, затем влейте вино. Прибавьте нагрев, доведите до кипения и уварите жидкость, перемешивая, пока она не выпарится. Снимите с огня.

// СОУС

1 ст. л. кукурузного крахмала

Небольшая миска

¾ чашки жирных сливок

½ ч. л. томатной пасты

Соль, белый перец и лимонный сок

Насыпьте крахмал в миску и смешайте его венчиком с 2–3 ст. л. сливок, чтобы получилась однородная масса. Постепенно подмешайте еще 4 ст. л. сливок и томатную пасту. Подмешайте эту смесь к крабовому мясу и поставьте на умеренный нагрев, постоянно помешивая, на 2–3 минуты, чтобы крахмал загустел. Крабовая смесь должна быть достаточно густая. Если необходимо, разбавьте ее несколькими ложками сливок. Снимите пробу и по необходимости добавьте по вкусу соль, перец и лимонный сок.

// СБОРКА, ЗАПЕКАНИЕ И ПОДАЧА К СТОЛУ

4 креманки, слегка смазанные сливочным маслом, или порционные жаропрочные формочки емкостью в ½ чашки

2 ст. л. мелко натертого швейцарского сыра

1 ст. л. (15 г) растопленного сливочного масла

Ложкой разложите мясо крабов по креманкам, посыпьте тертым сыром и побрызгайте растопленным сливочным маслом. Поставьте формочки в холодильник, если не будете запекать закуску немедленно.

Для того чтобы нагреть крабовое мясо и подрумянить сыр, либо поставьте креманки на 15 минут на верхнюю треть духовки, нагретой до 200 °C, либо поставьте под умеренно разогретый гриль на 5–7 минут. Подавайте с горячим французским хлебом и умеренно насыщенным, сухим белым вином, таким как «Грав»,

«Траминер» или «Пуйи-Фюссе».

Холодная крабовая закуска

(Mayonnaise de Crabe)
4 порции, как закуска

// ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА КРАБОВОГО МЯСА
225 г (1 утрамбованная чашка) мяса крабов
Миска
½ ст. л. лимонного сока
2 ст. л. оливкового масла
Соль и либо белый перец, либо соус табаско
1 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука
2–3 ст. л. измельченной свежей зелени – петрушки, эстрагона, кервеля, базилика или лука-резанца

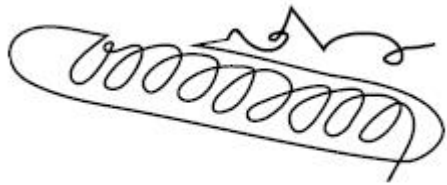
Положите крабовое мясо в миску. Добавьте по вкусу лимонный сок, растительное масло, соль, перец или соус табаско и зелень. Слегка перемешайте и оставьте на 20 минут (или на несколько часов в холодильнике), чтобы мясо крабов впитало все ароматы приправ.

// ПОДАЧА К СТОЛУ
½ чашки майонеза (лучше домашнего)
По желанию: охлажденные ножки крабов, помидоры, ломтики крутых яиц, каперсы, анчоусы и веточки петрушки

Перед подачей к столу слейте жидкость с крабов, если на дне миски скопилось больше 1 ст. л. жидкости. Перемешайте мясо крабов с минимально-достаточным количеством майонеза. Еще раз попробуйте на вкус.

Подавайте крабовое мясо на порционных тарелках с нашинкованным салатом-латуком либо в раковинах или креманках. На каждую порцию крабового мяса положите ложку майонеза. Украсьте блюдо крабовыми ножками, помидорами, ломтиками крутых яиц, каперсами, анчоусами, веточками петрушки и т. д.

Подайте к блюду также французский хлеб и сухое вино, такое как «Рислинг» или «Шабли».



106 шоу
Жареный молочный поросенок

Мало какое блюдо может соперничать по эффектности с жареным молочным поросенком – с его потрясающим ароматом, хрустящей, аппетитной корочкой и нежным мясом, тающим во рту. Но если вы хотите подать поросенка гостям, непременно заказывайте его у мясника заранее. Требуйте именно молочного поросенка (по возможности весом 5 кг, максимум 6 кг; у более тяжелых поросят, которые старше, больше жира, более плотная кожица, и вообще они могут не поместиться целиком в вашу духовку. Поросенок весом в 5½ кг достигает в длину 50 см от морды до хвоста. Запекать его нужно около 3 часов; это блюдо прекрасно впишется в график подготовки к приему гостей, если вы подготовите его для запекания накануне банкета. Жареного поросенка можно держать теплым до подачи к столу чуть больше 1 часа.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА. Подготавливая поросенка для запекания, замочите его на 2–3 часа в холодной воде, добавив ¼ чашки уксуса и 2 ст. л. соли на каждые 4 литра воды. (Если поросенок замороженный, в это время он и разморозится.) Почистите изнутри его уши, ноздри и пасть, потрите щеткой ножки. Удалите легкие, сердце, печенку и почки из полости: вы можете порубить их, обжарить и добавить к начинке либо приберечь их для паштета или мясной начинки к пирогам. Внимательно осмотрите поросенка – не осталось ли волосков. Нужно также удалить глазные яблоки (ножницами и ножом для сервировки грейпфрутов), иначе они лопнут при запекании. Тщательно обсушите поросенка снаружи и внутри.

ФАРШИРОВКА ПОРОСЕНКА ИЛИ ПРИПРАВЫ К НЕМУ.

Хотя вы можете положить 10 чашек фарша, пригодного для индейки или гуся, например колбаски и яблоки, чернослив и каштаны, лук и хлебные крошки, обычная приправа из трав и овощей позволит вам приготовить поросенка заранее, сократит время запекания и облегчит подачу к столу. Следующий рецепт можно считать скорее приправой, чем начинкой.

Жареный молочный поросенок

8–12 порций

// ПРИПРАВЫ

Поросенок весом 5400–6400 г, зачищенный, обсушенный и готовый к запеканию

1 ст. л. соли

По ½ ч. л. шалфея и тимьяна

6 горошин ямайского (душистого) перца или бутонов гвоздики

6 горошин черного перца

По 2 чашки порубленных сельдерея и лука, обжаренных на 4 ст. л. (60 г) сливочного масла, с ½ ч. л. соли, охлажденных

6–8 шпажек длиной 7–8 см

Белая кулинарная нитка

Алюминиевая фольга

Посыпьте полость поросенка солью, шалфеем, тимьяном, ямайским (душистым) перцем или гвоздикой и горошинами черного перца и положите в нее тушеный сельдерей и лук. Закройте полость, заколов ее шпажками и скрепив нитками. Если под челюстью поросенка есть разрез, просто посыпьте его изнутри солью и перцем; его не нужно закрывать. Вставьте в пасть поросенка комок алюминиевой фольги диаметром 5 см.

// ПОДГОТОВКА К ЗАПЕКАНИЮ

Неглубокий лоток для запекания длиной 50 см, с решеткой

½ чашки рафинированного оливкового масла или масла для жарки, чтобы поливать поросенка

Алюминиевая фольга

Мясной термометр

Положите поросенка в лоток в той позе, в какой вы

планируете подать его к столу. В идеале задние ножки будут подвернуты под туловище, а голова будет лежать на вытянутых передних ножках. Если у вас нет лотка ресторанного размера и такой же духовки, вам придется положить поросенка в духовку по диагонали, спрятать задние ножки под брюхо или даже согнуть корпус и ножки, чтобы они уместились в лотке. Свяжите или сколите передние и задние ножки, чтобы они держали нужную форму при запекании. Натрите поверхность поросенка 2 ст. л. растительного масла. Заверните уши поросенка в алюминиевую фольгу, хвост спрячьте в полость под туловище. Для того чтобы жарочные соки не испачкали духовку, положите двойной слой фольги между поросенком и ложкой возле морды и задней части, чтобы фольга выступала на 5 см над краем лотка. Вставьте в бедро поросенка мясной термометр.

Все это можно проделать за день до запекания; накройте поросенка пищевой пленкой и положите в холодильник. Достаньте за 2–3 часа до запекания, чтобы поросенок нагрелся до комнатной температуры и не нужно было менять время запекания. (*Совет:* если вы фаршируете поросенка начинкой, а не кладете в него приправы, ни в коем случае не фаршируйте его заранее и убедитесь, что и фарш, и поросенок достигли комнатной температуры. Испорченная или не до конца запеченная начинка не раз оказывалась причиной пищевых отравлений!)

// ЗАПЕКАНИЕ

Кислота для смазывания

Для лотка: по 1 чашке моркови и лука, нарезанных ломтиками; 2 целых зубчика чеснока

Глазурь для смазывания при запекании: по ¼ чашки сухой горчицы, соевого соуса и меда и 3 ст. л. воды, взбитой в чаше с 2 ст. л. вустерского соуса

Разогрейте духовку до 230 °C.

Рассчитывайте на 3 часа для поросенка весом 3500–4000 г; это время включает 2–2½ часа на запекание, а остальные 30 минут или более на то, чтобы соки снова впитались в мясо перед нарезкой.

Поджарьте поросенка 30 минут при 230 °C, периодически смазывая его оливковым маслом после 15 минут в духовке.

Убавьте температуру до 175 °C, снова смажьте поросенка маслом и через 15 минут еще раз смажьте маслом. Через 1 час в духовке положите в лоток ломтики моркови, лука и чеснок, смажьте растительным маслом овощи и поросенка. Еще раз смажьте через 15 минут. Поливайте поросенка глазурью через

каждые четверть часа. Сначала она будет плохо приставать к кожице, но постепенно образует красивую коричневую корочку. (Если смесь покажется вам слишком густой, подмешайте ложку воды. Если овощи и соки станут подгорать на сковороде, уменьшите нагрев до 160 °C.)

Как только мясной термометр покажет 85 °C, примерно через 2 часа, поросенок будет готов: мясо в бедре станет податливым при нажатии, а ножки будут свободно двигаться в суставах. Убавьте температуру духовки до 60 °C (или вообще ее выключите) и поддерживайте поросенка теплым до времени нарезки. Затем удалите нитки и шпажки, слейте лишнюю жидкость и переложите поросенка на сервировочное блюдо или доску.

// СОУС

2 чашки говяжьего бульона

Остатки глазировки

По желанию: 1 чашка портвейна, красного вина или сухого белого вермута

Удалите из лотка решетку. Вычерпайте жир из лотка; влейте бульон, остатки мясной глазури и (по желанию) чашку вина. Доведите до слабого кипения, соскребая свернувшиеся мясные соки; варите 5–10 минут, пока нарезаете поросенка. Процедите соус в теплый соусник и подайте к столу.

// УКРАШЕНИЕ

Украсьте блюдо листьями, цветами или фруктами, положите на шею поросенка гирлянду из листьев, воткните в его глаза листья или цветы, замените комок фольги в его пасти натертым до блеска красным яблоком и с триумфом несите поросенка к столу.

// НАРЕЗКА

Надрежьте кожу поросенка вдоль по обе стороны от позвоночника. Начиная с одной стороны, отрежьте переднюю ножку и лопатку поросенка, а также заднюю ножку. Нарежьте мясо с них на порции. Нарезайте ломтики параллельно спинному хребту, чтобы срезать мясо с боков. Повторите то же самое с другой стороны. Счистите приставший жир и нарежьте хрустящую коричневую кожицу на квадраты, подавая кожицу к каждой порции мяса. (Первые надрезы лучше делать электрическим ножом, а квадраты из кожи удобно нарезать ножницами для разделки птицы.)

// ЧТО ПОДАТЬ К ПОРОСЕНКУ

Очищенные от кожицы и нарезанные на 4 части яблоки, политые растопленным сливочным маслом, лимонным соком и сахаром и запеченные в духовке; брюссельская капуста или брокколи; запеченный картофель; легкое красное вино, такое как «Бордо» из округа Грав.

107 шоу
Еще о картофеле

Вот еще два рецепта для такого универсального овоща, как картофель. Во-первых, картофель «Дюшес» для фигурного гарнира из картофельного пюре в качестве украшения праздничных блюд из мяса, рыбы или остатков после праздника. Во-вторых, картофель «Анна», аппетитный пирог из ломтиков картофеля, который подается к отбивным, стейкам, колбаскам и цыпленку.

Картофельное пюре «Дюшес»

(Pommes de Terre Duchesse)

Это просто смесь картофельного пюре и яичных желтков, фигурно выложенная и подрумяненная в духовке. Вы можете сформовать картофель ложкой и вилкой, но он получится более эффектным, если выложить его с помощью кондитерского мешка.

// КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Для этого рецепта используйте домашнее картофельное пюре или сухое картофельное пюре мгновенного приготовления. Смешивать и формовать его нужно теплыми.

ДОМАШНЕЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ. Очистите клубни, разрежьте на четыре части и отварите в подсоленной воде (вода должна покрывать картофель). Как только картофель едва станет мягким, сразу же слейте воду и пропустите его через овощную мельницу или разбейте в пюре в кухонном комбайне. Для того чтобы подсушить пюре, выложите его на сотейник с толстым дном и, помешивая, подержите на умеренном нагреве пару минут, пока пюре не начнет образовывать тонкую пленку на дне сотейника.

СУХОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ МГНОВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ. В данном рецепте картофельная смесь должна быть густая, поэтому, разводя сухое пюре кипящей подсоленной водой, возьмите ее на 2–3 ст. л. меньше, чем указано на упаковке, и не добавляйте сливочное масло и молоко.

«ДЮШЕС» – КАРТОФЕЛЬНАЯ СМЕСЬ. (На 2 чашки простого горячего картофельного пюре.)

3 яичных желтка от крупных яиц

3 ст. л. (45 г) сливочного масла

2–3 ст. л. жирных сливок

Соль, перец и мускатный орех

Один за другим подмешайте желтки к горячему пюре, затем добавьте сливочное масло. Постепенно вбейте сливки, чтобы они не слишком сильно разбавили консистенцию пюре: оно должно лежать горкой на ложке. Если смесь слишком жидкая, она растечется при запекании. Добавьте по вкусу соль, перец и чуточку мускатного ореха. Поставьте готовое пюре «Дюшес», не накрывая крышкой, в лоток с горячей водой. Используйте его теплым.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

РИФЛЕНЫЙ БОРДЮР (ИЗ КАРТОФЕЛЯ «ДЮШЕС»). (Для оформления сервировочного блюда из нарезанного мяса или блюд, подающихся под сливочным соусом.) Смажьте сливочным маслом внутренний край жаропрочного сервировочного блюда. Возьмите кондитерский мешок со звездчатой насадкой диаметром 2 см. Наполните его теплой смесью «Дюшес». Выложите пюре по внутреннему краю блюда, придавая ему затейливую форму. Посыпьте его мелко натертым швейцарским сыром и побрызгайте растопленным сливочным маслом. Отставьте блюдо в сторону или уберите в холодильник, пока не придет время его запечь.

Запекайте смесь в верхней трети горячей (200 °C) духовки 30 минут, чтобы картофель красиво подрумянился. Если блюдо сразу не подается к столу, держите его теплым. Если запеченное картофельное пюре остудить и снова разогреть, оно потеряет легкость и восхитительный вкус.

ОТДЕЛЬНЫЕ ПОРЦИИ. (Раскладываются на сервировочное блюдо вокруг нарезанного на ломтики мяса.) Слегка намажьте сливочным маслом противень и присыпьте мукой. Отсадите из кондитерского мешка розетки, горки или другие фигурки из пюре «Дюшес» или выложите его ложкой. Можно также скатать из смеси «Дюшес» шарики или цилиндры, обмакнув ладони в муку. Затем присыпьте картофель сыром, сбрызните сливочным маслом

и запеките так же, как «Рифленый бордюр».

Картофель «Анна»

(Pommes de Terre Anna)

4–6 порций

Когда ломтики картофеля со сливочным маслом запекаются в сковороде с очень толстыми стенками в очень горячей духовке, их можно выложить на блюдо, чтобы получился пирог с румяной, хрустящей корочкой, нежный и сочный внутри. Единственная сложность в этом рецепте: картофель должен аппетитно подрумяниться снаружи, но не должен пристать к стенкам и дну. Поэтому сковорода должна быть очень тяжелая, но хорошо проводить тепло; картофельные ломтики сухие, сливочное масло топленое, без осадка. И, наконец, как показывает печальный опыт, если вы уж начали готовку, не прерывайте ее, чтобы ломтики картофеля не успели выделить влагу, из-за которой они прилипают ко дну.

// СБОРКА И ЗАПЕКАНИЕ

Массивная чугунная сковорода диаметром 20 см по верху, 15 см по дну, глубиной 5 см или другая круглая, массивная жаропрочная форма для запекания с прямыми стенками, медная, керамическая, алюминиевая, примерно тех же размеров

225 г сливочного масла

1 кг картофеля (6–7 чашек ломтиков)

Соль и перец

Плотно закрывающаяся крышка для сковороды или другой формы

Большой лоток, который ставится в духовку под сковороду с картофелем

Разогрейте духовку до 240 ˚С.

Поставьте одну решетку на самый нижний уровень духовки, а другую прямо над ней. Растопите сливочное масло, снимите пену, прозрачную желтую жидкость вылейте в маленький сотейник, оставив на дне молочный осадок. Прозрачная жидкость – это очищенное топленое масло, которое не пригорает.

Очистите картофель от кожуры и подрежьте клубни, чтобы получились цилиндры диаметром 4 см. Нарежьте их на одинаковые кружки толщиной 1–2 мм. Очень тщательно обсушите их на двойном бумажном полотенце.

Ломтики необходимо выложить в сковороду ровными слоями, чтобы потом, когда запеченный картофель будет выложен на блюдо, его бока и дно выглядели бы красиво. Налейте топленое масло слоем 6 мм в сковороду или в жаропрочную форму и поставьте на умеренно высокий нагрев. Как только масло станет горячим, положите один ломтик картофеля в центр и выложите другие ломтики вокруг него так, чтобы они слегка перекрывали друг друга; затем выложите таким же порядком – внахлест второй круг и третий, если необходимо, чтобы ломтики картофеля доходили до краев сковороды. На первый слой картофеля положите второй и полейте ложкой топленого масла.

Теперь вам нужно решить, как оформить бока картофельного пирога. Проще всего продолжать и дальше выкладывать ломтики аккуратными слоями. Более красиво получится, если выложить бортики сковороды перекрывающими друг друга вертикальными ломтиками, прижимая их новыми горизонтальными слоями картофеля, которые укладываются на предыдущий слой.

Какой бы способ вы ни выбрали, продолжайте быстро укладывать слои картофеля, поливая каждый ложкой топленого масла. Начиная с третьего слоя, посыпайте картофель солью и перцем. Последние слои можно укладывать менее тщательно, за исключением бортиков сковороды, где ломтики картофеля образуют прочную поддержку. Время от времени осторожно встряхивайте из стороны в сторону сковороду, чтобы убедиться, что картофель не слипается. Наполните сковороду слоями картофеля, чтобы он образовал в ее центре небольшой купол (примерно 6 мм высотой). Вы доджны были использовать такое количество топленого масла, чтобы было видно, как оно бурлит у стенок.

Дном тяжелого сотейника примните слои картофеля и плотно накройте сковороду крышкой. Сразу поставьте ее в горячую духовку на верхнюю из двух решеток, а под ней поставьте лоток, чтобы в нее стекало масло, выплескивающееся из-под крышки. Запекайте 20 минут, затем снимите крышку, примните еще раз слои картофеля и запекайте без крышки еще 20 минут.

Накройте сковороду крышкой и слейте лишнее масло (его можно использовать еще раз). Проведите ножом по стенкам сковороды и переверните картофельный пирог на смазанный сливочным маслом противень, а с него на горячее блюдо. Если картофель «Анна» не подается немедленно, держите его теплым в выключенной духовке.

108 шоу
Ужин со стейком на четверых за полчаса
(Чесночный суп; стейк из пашины; мороженое)

МЕНЮ:

Прованский чесночный суп (аиго боуидо)

Стейк из пашины, жаренный под грилем, с брюссельской капустой и запеченными помидорами

Горячий французский хлеб

Вино «Божоле» или «Маунтин Ред»

Торт-мороженое «Мартиник» с ромом и шоколадом

Всякий раз, когда вы готовите быстрый и вкусный ужин, составляйте список необходимых для обеденного меню продуктов и записывайте, в каком порядке вы все приготовили. Ведь если у вас есть четкий план приготовления обеда, то полдела уже сделано. Этот ужин из трех блюд можно частично приготовить заранее, даже накануне вечером в день званого ужина. Когда придет время подавать блюда к столу, десерт уже будет готов, суп потребует лишь вечером последнего штриха, а поджарить стейк и разогреть к нему овощи вы сможете в промежутке между первым и вторым блюдами, когда ваши гости будут облизывать губы при воспоминании о чесночном супе и гадать, что же это было. Мы предлагаем такую последовательность ваших шагов.

1) Приготовление стейка из пашины

(Время жарки: около 6 минут.)

Стейк из пашины – это продолговатый кусок мяса с продольными волокнами. Пашина расположена внутри каждой

половины говяжьего брюха напротив поясничной части. Нежным и сочным такой стейк бывает лишь из выдержанной говядины высшего сорта. Готовый для жарки под грилем стейк, зачищенный от пленок и жира, весит около 1 кг. Его длина около 35 см, толщина 2½ см, а ширина до 15 см в самом широком месте куска. Храните стейк, плотно завернув в пищевую пленку, чтобы мясо не подсыхало. Перед приготовлением сделайте неглубокие надрезы по диагонали в мясе с каждой стороны, чтобы стейк не деформировался при жарке. Если мясо перед жаркой полежит в маринаде, оно станет еще более вкусным и нежным.

// МАРИНАД
3 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука
1½ ст. л. соевого соуса
2 ст. л. оливкового масла
½ ч. л. тимьяна или «итальянской приправы»
Большая щепотка перца или немного соуса табаско
Сок ½ лимона
Сковорода для жарки под грилем

Смешайте в миске все ингредиенты для маринада. Положите стейк из пашины на дно сковороды. Сверху намажьте его половиной маринада. Переверните стейк и выложите на него оставшийся маринад. Накройте мясо вощеной бумагой и оставьте при комнатной температуре как минимум на 20 минут или положите мясо в холодильник на несколько часов или даже на пару дней. (Пока стейк маринуется, беритесь за суп.)

2) Прованский чесночный суп – Аиго боуидо

// СУПОВАЯ ОСНОВА
2 крупные головки чеснока
2 л кипящей воды
2 ч. л. соли
¼ ч. л. тимьяна
¼ ч. л. шалфея
1 лавровый лист
2 целых бутона гвоздики
Щепотка шафрана

Снимите с чеснока верхнюю шелуху, крупно порубите головки и положите в кипящую воду. Подмешайте соль, травы, гвоздику, лавровый лист и шафран; доведите до кипения и варите на медленном огне с открытой крышкой 20–30 минут, чтобы чеснок стал очень мягкий. Процедите, выдавливая из чеснока соки, верните суп в кастрюлю, снимите пробу и добавьте по вкусу

приправы. Отставьте суп в сторону до подачи к столу. В свободную минуту приготовьте следующий загуститель (*льезон*).

// ЗАГУСТИТЕЛЬ (*ЛЬЕЗОН*)
Маленькая миска
3 яичных желтка
Венчик
¼ чашки оливкового масла с фруктовым ароматом

Венчиком взбейте до густой и липкой массы желтки. Затем, взбивая, добавляйте тонкой струйкой оливковое масло, чтобы получился густой, как майонез, соус. Накройте миску и отставьте в сторону.

// ПОДАЧА К СТОЛУ
Супница
Свежая измельченная петрушка
Кружочки обжаренного французского хлеба
1 чашка тертого сыра пармезан

Перед подачей к столу доведите суповую основу до кипения. Льезон выложите в супницу. Взбивая льезон венчиком, добавляйте в него тонкой струйкой горячий суп, как минимум 1 чашку, затем подмешайте остальной суп. Украсьте суп петрушкой и подавайте немедленно. К супу также подайте французский хлеб и тертый сыр пармезан.

3) Торт-мороженое «Мартиник» с ромом и шоколадом

1 чашка кусочков темного (55 %) шоколада, расплавленных в ¼ чашки воды

¼ чашки темного рома, апельсинового ликера или другого ароматизатора

20 или больше «дамских пальчиков» или полосок черствого бисквита

1 л ванильного мороженого (достаньте его из холодильника, чтобы оно немного растаяло)

(Быстроты ради поставьте шоколад плавиться до того, как замаринуете мясо, и завершите приготовление десерта, пока варится суп.) Возьмите цилиндрическую форму с прямыми стенками высотой 8–10 см; положите на дно кружок вощеной бумаги. Налейте в суповую тарелку ром или другой ароматизатор и разбавьте водой, чтобы получилась 1 чашка жидкости; добавьте по вкусу сахар. Один за другим макайте «дамские пальчики» или полоски бисквита в жидкость и выкладывайте ими дно и стенки формы. Влейте в форму 2–3 ст. л. шоколада. Разомните в миске мороженое, если его необходимо размягчить, и выложите ложкой

в форму, наполнив ее на треть. Сверху положите несколько «пальчиков», пропитанных ликером, полейте шоколадом и продолжайте выкладывать мороженое слоями, заполняя форму до самого верха. Накройте мороженое пищевой пленкой и заморозьте как минимум на 1 час.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Перед подачей к столу выложите торт-мороженое на охлажденную тарелку; украсьте верх растопленным шоколадом. Если хотите, миску с шоколадом можно подать вместе с десертом к столу. (Если вы не подаете десерт немедленно, накройте блюдо большой миской и поставьте в морозильную камеру.)

4) Овощи

Как только вы подготовите овощи, все ваши основные хлопоты будут позади.

// БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА

Подготовьте 400 г брюссельской капусты, надрежьте основания кочанчиков крест-накрест (сделайте надрез глубиной 6 мм – для быстрой варки), быстро промойте под струей холодной воды и положите в проволочную корзинку. Заранее доведите до кипения глубокую кастрюлю с 6–8 л подсоленной воды, к тому времени, когда вы начнете жарить стейки. Опустите в воду корзинку с капустой и, не накрывая крышкой, дайте капусте повариться в бурно кипящей воде 7 минут, чтобы кочанчики стали едва мягкими. (За это время стейк будет готов, и вы успеете его нарезать.) Затем обсушите капусту, выложите на блюдо, посыпьте солью и перцем, сбрызните растопленным сливочным маслом.

В проволочной корзинке для салатов удобно отваривать или бланшировать овощи.

// ПОМИДОРЫ

Выберите крупные помидоры черри или обычные помидоры диаметром 5 см и положите в неглубокое жаропрочное блюдо для запекания. Налейте в блюдо ложку оливкового масла и обваляйте в нем помидоры, чтобы покрыть их маслом. Посыпьте солью и перцем. К этому времени ваша духовка уже разогрета до 220 °C, чтобы жарить стейки. Поставьте помидоры на средний уровень и запеките 5–6 минут, чтобы на них лопнула кожица.

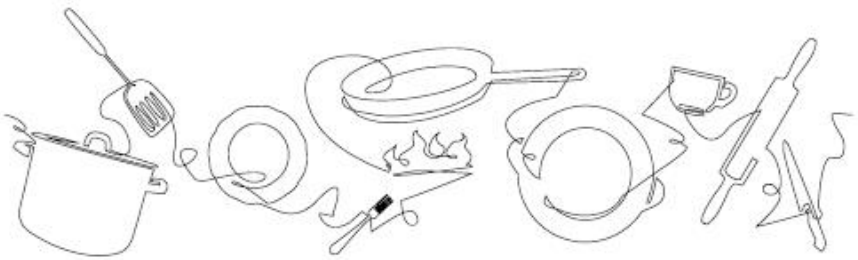
5) Жарка стейков

На это уйдет всего 5–6 минут. Наколите спираль верхнего гриля до красноты, пока гости наслаждаются первым блюдом. Во время перемены блюд поставьте стейк как можно ближе к горячему элементу и оставьте на 3 минуты. Затем щипцами переверните стейк и обжарьте 2–3 минуты другую сторону. Стейк должен быть розовым, с кровью внутри.

// НАРЕЗКА И ПОДАЧА К СТОЛУ

Стейки из пашины следует нарезать очень тонкими ломтиками поперек волокон, чтобы ломтики стейка были мягкими. Положите стейк на нарезочную доску. Отступите на 7–8 см от конца стейка, держите очень острый, длинный нож под углом 10 градусов и отрежьте ломтик толщиной 3 мм по

направлению к краю мяса. Так и нарезайте мясо широкими, тонкими ломтиками, держа нож почти параллельно доске. Разложите мясо на подогретое блюдо, полейте его мясными соками с доски и из сковороды. Украсьте мясо веточками петрушки и овощами. Немедленно подавайте к столу.



109 шоу
Шоу с цикорием

Бельгийский цикорий, витлуф, бельгийский эндивий, *Cichorium intybus Linn* – как его ни назови, все равно это замечательный овощ. Бледные остроконечные кочаны эндивия, лежащие аккуратными рядами между слоями синей бумаги, выглядят дорогим товаром – так оно и есть. Хотя цикорий можно выращивать где угодно, на его производстве специализируются бельгийцы, и почти все, что мы покупаем, импортируется оттуда. Эндивий относится к роду цикория, подвиду кудрявых салатов. Его выращивают в специальных глубоких грядках, слегка присыпав слоем почвы, пока кочаны не приобретут характерную остроконечную форму. Полностью лишенный света, цикорий остается белым, за исключением бледных зеленовато-желтых кончиков.

Цикорий часто подается в салатах, один либо в сочетании с кресс-салатом и другой зеленью. Но он восхитителен и в приготовленном виде, когда вы хотите приготовить что-то новое и необычное. Подавайте тушеный цикорий к жаркому, стейкам и отбивным; особенно хорош он с телятиной и цыпленком.

КАК ПОКУПАТЬ И ХРАНИТЬ ЦИКОРИЙ. Это зимний овощ, его сезон длится с конца октября до конца марта. Выбирайте твердые, белые кочаны одинаковой длины (10–12 см), с плотно прилегающими листьями на остром кончике. Кончики некачественного, старого, несвежего или внесезонного цикория раскрыты, их цвет желтовато-зеленый, а не бледно-зеленый. Цикорий хранится в холодильнике неделю или больше, если его завернуть во влажное бумажное полотенце и положить в пластиковый пакет. Порция приготовленного/тушеного цикория составляет 2–3 кочана.

ОБРАБОТКА ЦИКОРИЯ. Маленьким ножом соскребите пятна

с корневого конца кочанов, стараясь не повредить наружные листья. Цикорий слегка горчит, и эта горечь концентрируется в корне; вы можете по желанию вырезать из корня конический кусок. Промойте цикорий холодной водой, стряхните воду, и его можно готовить.

БЛАНШИРОВКА, ИЛИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОТВАРИВАНИЕ. Опять же из-за горьковатого вкуса эндивия некоторые повара бланшируют цикорий 10 минут в кипящей подсоленной воде, прежде чем готовить. Отваривание рекомендуется для внесезонного цикория, а также если вы торопитесь, оно сократит время готовки, например, как в следующем рецепте.

Обжаренный цикорий под темным масляным соусом

(Endives a la Meuniere)
6 порций
12 кочанчиков цикория
3-литровая кастрюля с кипящей подсоленной водой
110 г сливочного масла, растопленного
Эмалированная или стальная сковорода с крышкой, 25–30 см в диаметре
½ ст. л. лимонного сока
Соль и перец
3 ст. л. измельченной петрушки

Зачистите и промойте цикорий. Положите его в кипящую воду, снова доведите до кипения и варите на медленном огне 10 минут. Достаньте кочанчики из кастрюли и, когда они немного остынут, осторожно выжмите, чтобы удалить как можно больше влаги.

Снимите пену с растопленного масла и вылейте на сковороду 3 ст. л. прозрачного масла. Поставьте сковороду на умеренно сильный нагрев, а когда масло едва начнет менять цвет на светло-коричневый, положите в него один слой цикория. Слегка обжарьте кочанчики, переворачивая их. Полейте их лимонным соком, посыпьте солью и перцем. Накройте сковороду крышкой и подержите на медленном огне 30 минут, чтобы цикорий стал очень мягкий. (Если у вас есть время, то лишние 20–30 минут только улучшат вкус. Цикорий можно приготовить заранее и разогреть.)

Перед подачей к столу переложите цикорий на горячее блюдо; вылейте в сковороду 4–5 ст. л. прозрачного растопленного сливочного масла. Нагрейте масло, чтобы оно приобрело

ореховый цвет, и полейте им цикорий. Посыпьте свежей петрушкой.

Цикорий, тушенный в сливочном масле

(Endives Braisées a la Flamande)

6 порций

12 кочанчиков цикория, зачищенных и промытых

Жаропрочная кастрюля с крышкой (широкая, чтобы цикорий уместился в один слой)

½ чашки воды

Соль по вкусу

1 ст. л. лимонного сока

4 ст. л. (60 г) сливочного масла

Кружок вощеной бумаги

Разогрейте духовку до 165 °С.

Положите кочанчики в кастрюлю. Они приготовятся более равномерно, если будут лежать в один слой, но можно положить и в два слоя. Добавьте соль, воду, лимонный сок и сливочное масло. Накройте кочанчики вощеной бумагой, чтобы они не подгорели в духовке и остались сочными. Накройте кастрюлю крышкой, доведите до слабого кипения и сначала подержите 20 минут на плите, на медленном огне. Цикорий станет мягкий, а жидкость уварится наполовину. Затем поставьте кастрюлю на 1½ часа на нижний уровень горячей духовки. Выпарится почти вся жидкость, а кочанчики приобретут бледно-золотистый цвет и восхитительный аромат цикория, сливочного масла и лимона. (Цикорий можно приготовить заранее и разогреть.)

Выложите цикорий на горячее сервировочное блюдо или вокруг нарезанного ломтиками запеченного мяса и посыпьте петрушкой. Или приукрасьте его одним из следующих способов.

ВАРИАНТЫ

Цикорий, тушенный в сливках

(Endives a la Normande)

6 порций

12 кочанчиков цикория, тушенных на сливочном масле (см. предыдущий рецепт)

Широкий эмалированный сотейник или сковорода с толстым дном

½ чашки жирных сливок

Соль, белый перец и лимонный сок

1 ст. л. (15 г) мягкого сливочного масла

Измельченная петрушка

Положите тушеный цикорий в сотейник или сковороду. Залейте жирными сливками, почти накрыв кочанчики. Доведите до слабого кипения и подержите на медленном огне 10–15 минут, время от времени поливая цикорий сливками, пока сливки не уварятся наполовину: они слегка свернутся.

Переложите цикорий на горячее сервировочное блюдо. Положите в сотейник еще 3–4 ложки сливок и нагрейте, чтобы консистенция соуса стала гладкой и однородной. Добавьте в соус по вкусу соль, перец и немного лимонного сока. Снимите соус с огня и подмешайте 1 ложку сливочного масла. Полейте цикорий соусом и посыпьте петрушкой.

Цикорий, тушенный в мадере с овощами

(Endives Braisées au Madère)

6 порций

12 кочанчиков тушеного цикория

Неглубокая жаропрочная форма для запекания

По 3 ст. л. вареного окорока, моркови и лука, мелко нарезанных кубиками со стороной 3 мм

1 ст. л. (15 г) сливочного масла

Маленький сотейник

¾ чашки хорошего говяжьего бульона

3–4 ст. л. мадеры

Соки из-под тушеного цикория

Веточки петрушки

Разогрейте духовку до 165 °С.

Выложите в форму тушеный цикорий. Положите в сотейник окорок, кубики овощей и сливочное масло и потомите на медленном огне до мягкости. Подлейте туда же говяжий бульон, мадеру и соки от цикория; покипятите, чтобы жидкость уварилась вдвое. Полейте цикорий этим соусом с овощами, накройте блюдо крышкой и запекайте в духовке 30 минут. За это время цикорий пропитается вкусом соуса. (Блюдо можно запечь заранее и разогреть.) Подавайте его, украсив веточками петрушки.

Цикорий с окороком, запеченный в сырном соусе

(Endives et Jambon, Mornay)

6 порций

12 кочанчиков тушеного цикория

12 ломтиков вареной ветчины

Жаропрочное блюдо для запекания, смазанное сливочным маслом

2 чашки соуса морней (4 ст. л. или 60 г сливочного

масла, 5 ст. л. муки, 2 чашки горячего молока, соль, перец, щепотка мускатного ореха и ¼ чашки тертого швейцарского сыра)

Тертый швейцарский сыр

Растопленное сливочное масло

Разогрейте духовку до 190 °С.

Это аппетитное основное блюдо на ланч или ужин. Заверните каждый кочанчик в тонкий ломтик вареной ветчины. Положите их на блюдо, полейте соусом морней, посыпьте тертым швейцарским сыром и побрызгайте растопленным маслом. За 30 минут до подачи к столу запеките цикорий в верхней трети горячей духовки, чтобы соус забурлил и красиво подрумянился.

110 шоу
Седло барашка

«Запеченное седло барашка» – название блюда ласкает слух изысканной роскошью, а на ум приходят хорошие рестораны и грандиозные пиршества в старой доброй Англии. Как ни странно, седло барашка редко готовят домашние кулинары, хотя его гораздо легче запечь и нарезать, чем баранью ногу, – на приготовления уйдет вдвое меньше времени, и получится превосходное жаркое для элегантного обеда на шесть персон.

КАК КУПИТЬ СЕДЛО БАРАШКА. На языке кулинаров седло барашка – это часть позвоночника (между бедренной костью и ребрами). Другими словами, это большой кусок вырезки на косточке с 2 полосками мяса сверху спинной кости и 2 полосками вырезки (филе) снизу. Скажите мяснику, что вам нужна почечная часть туши (в ней находятся почки) и покажите на себе. Это ваша поясница с обеих сторон, от верхней части ваших бедер до нижней (тринадцатой) пары ребер и до передней части (или пашины на языке мясников).

Попросите его срезать наружную пленку, похожую на бумагу, так как эта процедура не из легких. Остальное легко сделать и дома: вырежьте почки и как можно больше нутряного жира, в том числе внутреннюю полосу жира, параллельную филе и частично спрятанную под пашиной. Удалите оставшиеся ребра. Нарежьте пашину, кроме полосы шириной 7–8 см, этого достаточно, чтобы два края пашины встретились под спинной костью. Срежьте весь наружный жир, оставьте только слой 3 мм, и сделайте на нем легкую насечку с промежутками 1 см.

Самые качественные седла бывают у так называемых

весенних барашков весом до 20 кг. Зачищенное седло будет весить 1600 г, это 4–6 порций. Если вам нужно накормить чуть больше гостей, попросите мясника отрубить седло барашка так, чтобы в него вошли еще 3–4 ребра с каждой стороны. Это даст вам лишние 500 г мяса. Если барашек недостаточно выдержан, туго заверните седло в пищевую пленку и положите на 2 дня в самую холодную часть холодильника; после этого мясо станет более мягким.

Запеченное седло барашка с персиладом

(Selle d'Agneau Rôtie Persillade)

4–6 порций

Время запекания: около 45 минут, до внутренней температуры 60 ˚С, прожарка medium-rare (средней прожарки с кровью).

¼ ч. л. соли

Перец

¼ ч. л. розмарина

Зачищенное седло барашка весом 1600 г (комнатной температуры)

Белые кулинарные нитки

Неглубокий массивный лоток для запекания, в который поместится седло барашка

Мясной термометр

Растопленное сливочное масло и кулинарная кисть для смазывания мяса

По ½ чашки моркови и лука, нарезанных ломтиками

1–2 зубчика чеснока, неочищенные

Разогрейте духовку до 245 ˚С.

Посыпьте седло с внутренней стороны солью, перцем и розмарином. Сложите два края пашины под нижней стороной филе, чтобы они встретились напротив спинной кости. Обвяжите седло нитками в трех-четырех местах, чтобы удерживать пашину на месте. Положите седло в лоток и вставьте мясной термометр под углом в самую толстую часть одного из филе (верхних мягких полосок мяса); кончик термометра должен находиться в середине мякоти и не касаться кости. Смажьте два обнаженных конца мяса растопленным сливочным маслом. (Все это можно выполнить заранее и положить седло в холодильник; перед запеканием подержите мясо 30 минут при комнатной температуре.)

НАЧАЛО ЗАПЕКАНИЯ. Поставьте барашка на средний уровень горячей духовки и запекайте 15 минут.

15-я МИНУТА. Убавьте нагрев до 220 °С, разложите овощи вокруг седла и полейте мясо растопленным сливочным маслом.

22-я МИНУТА. Снова полейте мясо и овощи жиром из сковороды.

30-я МИНУТА. Снова быстро полейте мясо и овощи; если овощи начинают подгорать, убавьте нагрев до 200 °С.

37-я МИНУТА. Снова полейте. Мясной термометр должен показывать почти 55 °С.

45-я МИНУТА. Мясной термометр должен приблизиться к 60 °С, температуре средней прожарки с кровью. Если нет, подержите седло в духовке еще несколько минут. (Седло весом 2 кг будет жариться дольше на 10 минут.)

Когда мясо поджарится, выключите духовку, выдвиньте решетку вперед и оставьте открытой дверцу. Перед нарезкой мясо должно постоять 15 минут, чтобы мясные соки вновь впитались в ткани.

Пока барашек запекается или в другое удобное время перед запеканием, приготовьте *персилад*.

ПЕРСИЛАД
3 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука
4 ст. л. (60 г) сливочного масла
Сковорода диаметром 20 см
1 чашка мелких белых хлебных крошек
Соль и перец
⅓ чашки измельченной петрушки

Потомите лук на сливочном масле 1 минуту, затем подмешайте хлебные крошки. Обжарьте их, перемешивая, несколько минут на умеренно сильном нагреве до золотисто-коричневого цвета. Снимите сковороду с огня, посыпьте *персилад* солью и перцем. Перед подачей к столу подмешайте к нему измельченную петрушку.

СОУС
¼ чашки сухого вермута
1 чашка говяжьего бульона
1 ч. л. томатной пасты

Выложив седло из лотка, вычерпайте весь жир, оставив лишь 1 ложку. Влейте в лоток вермут, бульон и положите томатную пасту. Деревянной ложкой подскребите мясные соки и разомните овощи. Быстро уварите жидкость, чтобы от нее осталась лишь половина. Процедите соус в подогретый соусник.

// НАРЕЗКА И ПОДАЧА К СТОЛУ

Седло барашка можно нарезать прямо у праздничного стола, а можно на кухне и снова сложить кусочки вместе, посыпав *персиладом*.

Если вы нарезаете мясо на кухне, нагрейте духовку до 245 °C – возможно, придется подогреть жаркое перед тем, как его подать. Переверните седло и отрежьте куски пашины. Затем, работая ножом параллельно спинной кости с каждой стороны, вырежьте две полоски филе и нарежьте их на поперечные ломтики толщиной 2 см; отложите их. Положите седло правильной стороной вверх.

Если вам нужны длинные ломтики мяса, срежьте сплошной полосой наружный жир с одной стороны, ведя нож параллельно хребту. Затем, начиная с края, отрежьте длинные, тонкие ломтики мяса. Складывайте их в том же порядке, в каком их срезаете. Проделайте то же самое с другой стороны.

Если вы хотите подать к столу поперечные ломтики мяса, прорежьте седло вдоль по одну сторону от спинной кости, следуя углу кости, и вырежьте «петельку» – длинную полосу нежного мяса. Разрежьте ее на ломтики толщиной 2½ см. То же самое повторите с другой стороны.

Положите куски пашины вдоль на горячее сервировочное блюдо, сверху поставьте на них кость седла. Ломтики петелек верните на их место, а кусочки филе положите горкой с каждой стороны. Полейте седло несколькими ложками соуса и посыпьте *персиладом*. (Если требуется подогреть мясо, поставьте блюдо в духовку на 2 минуты.) Подавайте мясо немедленно, вместе с соусом.

// ОВОЩИ И ВИНО – ВАРИАНТЫ

Картофель «Анна», тушеный цикорий или латук, запеченные или обжаренные помидоры; красиво разложенная на блюде смесь овощей – тушеные морковь, лук и репа; горошек, зеленая фасоль или цветная капуста со сливочным маслом; обжаренный или отварной картофель.

Подайте к барашку ваше лучшее красное вино «Бордо» из регионов Медок или Грав.

111 шоу «Наполеон – Мильфёй» (Французское слоеное тесто)

Прямоугольные пирожные «Наполеон» с их белыми верхушками, посыпанными сахарной пудрой и украшенными декоративными полосочками горького шоколада – одно из самых привлекательных кондитерских изделий в ассортименте фешенебельной кондитерской или хорошего ресторана. Внутри, между слоями невесомого buttery теста, таятся слои крема, приправленного киршем. Они великолепны и как десерт, и как сопровождение кофе и чая. Они украшают любой банкет или чаепитие.

Как приготовить пирожные «Наполеон»? Испеките большой тонкий пласт французского слоеного теста, разрежьте его на 3 полоски шириной 10 см, положите полоски друг на друга, перемежая их начинкой, затем украсьте верхушку и разрежьте трехслойную полоску на кусочки по 5 см. Начинкой для этого пирожного служат либо заварной крем, либо взбитые сливки, а белый верх может состоять либо из белой помадной глазури, либо из толстого слоя сахарной пудры.

О МУКЕ. После того как увидело свет первое издание этой книги, мы обнаружили, что для слоеного теста прекрасно подходит сочетание из 1 части белой кондитерской муки и 3 частей универсальной муки.

Французское слоеное тесто

(Pâte Feuillettée)

// ЗАМЕС ТЕСТА

4 чашки или 570 г муки – 1 чашка белой кондитерской и 3 чашки универсальной (зачерпывайте муку мерной чашкой

и стряхивайте ее избыток ножом)
Большая миска
85 г охлажденного сливочного масла
2 ч. л. соли, растворенной в 1 чашке холодной воды
Еще 340 г охлажденного сливочного масла

(*Примечание*: слоеное тесто любит холод: если у вас есть мраморная доска для раскатывания теста, остудите ее в холодильнике. Если ваше тесто согреется, когда вы станете его раскатывать, немедленно охладите его в течение 15 минут и лишь потом продолжайте работу.)

Насыпьте муку в большую миску. Нарежьте 85 г охлажденного сливочного масла на кусочки 6 мм и быстро разомните кончиками пальцев муку и масло либо сделайте это кондитерским блендером. Смесь будет похожа на крупу грубого помола. Быстро подмешайте воду, сначала силиконовой лопаткой, затем слегка согнутыми пальцами одной руки; сжимайте смесь, чтобы получилось крутое, но эластичное тесто. (По необходимости добавьте еще несколько капель воды.) Быстро соберите тесто в комок; заверните его в вощеную бумагу и охладите 30–40 минут. Затем раскатайте из него круг диаметром 25 см. (Тесто будет грубым, оно станет гладким позже.)

// ПОДГОТОВКА МАСЛА

Разомните еще 340 г охлажденного сливочного масла – оно должно быть однородным, без комков, пластичным, но холодным. Раскатайте его в виде квадрата со сторонами 12,5 см и положите в середину круга из теста. Загните края теста, чтобы полностью накрыть масло, и защипните края теста пальцами.

// ПОВОРОТЫ 1 И 2

Слегка присыпьте мукой конверт из теста с маслом, раскатайте из него правильный прямоугольник размером 40 × 20 см. Ваша задача – ровно распределить слой сливочного масла между слоями теста по всему прямоугольнику. Затем, словно складывая письмо, загните нижний край теста до середины, а верхний край книзу, чтобы получились три одинаковых слоя. Этот процесс называется «поворот». Поверните тесто, чтобы верхний край оказался справа, снова раскатайте из теста прямоугольник, сложите его втрое, заверните в вощеную бумагу и влажное полотенце. Охладите 45–60 минут.

// ПОВОРОТЫ 3 И 4, 5 И 6

Раскатайте и сложите тесто еще два раза; снова охладите его

45 минут, затем выполните два последних поворота. Всего их получится шесть. Снова охладите 45–60 минут, и тесто готово. (*Примечание*: первые четыре поворота следует выполнить в течение 1 часа; после четвертого поворота вы можете положить тесто в холодильник на ночь или заморозить.)

Пирожные «Наполеон – Мильфёй»

(Napoleons – Millefeuilles)
16 штук

// РАСКАТЫВАНИЕ И ВЫПЕКАНИЕ ТЕСТА
Приготовленное слоеное тесто
1 ст. л. (15 г) мягкого сливочного масла
4 противня, 30 × 45 см

Разогрейте духовку до 230 °C.

Снова раскатайте прямоугольник из охлажденного теста; разрежьте его пополам и охладите половину. Другую половину быстро раскатайте слоем 3 мм, чтобы получился прямоугольник размером 33 × 48 см. Ополосните противень холодной водой, накрутите тесто на скалку и выложите его на противень. Ножом или колесиком для нарезки отрежьте от прямоугольника по периметру полосу шириной 1,3 см. Наколите двумя вилками тесто с промежутками 3 мм, чтобы оно не подходило в духовке. Поставьте тесто на холод на 30 минут, чтобы оно остыло и отдохнуло. То же самое повторите со второй половиной теста.

Слегка смажьте сливочным маслом нижнюю сторону двух оставшихся противней и накройте ими оба пласта теста (как будто кладете противень один в другой.) Поставьте обе пары противней, одну над другой, на средний уровень духовки и выпекайте 5 минут. Снимите прижимающие тесто верхние противни, снова наколите поверхность теста и опять накройте противнями, сильно прижимая. Выпекайте еще 5 минут, затем снимите накрывающие противни, чтобы тесто подрумянилось. Если тесто начнет подниматься больше, чем на 6 мм, или его края загнутся, снова накройте его противнями. Выпекайте в общей сложности 18–20 минут, чтобы тесто красиво подрумянилось. Охладите его 5 минут, не снимая верхних противней, затем снимите их, а выпеченные листы охладите на решетке. (Выпеченные и охлажденные листы можно заморозить.)

// СБОРКА И НАРЕЗКА «НАПОЛЕОНОВ»

1 чашка абрикосового джема, протертого через сито и отваренного с 2 ст. л. сахара при 54 °С

2 чашки заварного крема (см. восемьдесят третье шоу) или сливок, сильно взбитых с сахаром и киршем

1 чашка белой помадной глазури (см. сто девятнадцатое шоу) или просеянной сахарной пудры в ситечке

1 чашка расплавленного шоколада

Бумажный корнет (см. сто девятнадцатое шоу)

Нарежьте испеченное тесто на три одинаковые ровные полосы шириной 10 см. Намажьте верх каждой полосы теплым абрикосовым джемом, а на две полосы распределите 6-миллиметровый слой заварного крема или взбитых сливок; положите одну полосу на другую и накройте третьей. То же самое повторите с другими тремя полосами. Сверху намажьте их расплавленной помадной глазурью или посыпьте сахарной пудрой. Из плотной бумаги или фольги сверните конус, срежьте его кончик, чтобы получилось 3-миллиметровое отверстие, и наполните корнет расплавленным шоколадом. Выдавите поперечные полосы шоколада на каждую верхнюю полосу в стопке с промежутками 1 см. Проведите тупой стороной ножа посередине каждой полосы, затем проведите с каждой стороны еще по линии в противоположном направлении – шоколад образует декоративный узор.

Дайте шоколаду застыть в течение несколько минут. Затем разрежьте полосы на поперечные пирожные шириной 5 см. Для этого возьмите очень острый нож и, держа его вертикально, пилите вверх-вниз.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Положите пирожные на блюдо и охладите 1 час. Достаньте их из холодильника за 20 минут до подачи к столу, чтобы шоколад (и помадка) снова стали яркого оттенка. Пирожные «Наполеон» желательно есть максимально свежими, хотя их можно несколько дней хранить в холодильнике либо заморозить.

112 шоу
Паэлья по-американски

Полноценный обед из риса в испанском стиле, приготовленный в одной кастрюле, – вот что такое паэлья; и это не только аппетитное, но и очень сытное блюдо. Вокруг паэльи всегда ведутся споры: рис – ее единственная бесспорная часть. Кажется, что и каждый регион в Испании, и каждый повар владеют собственным рецептом и способом приготовления паэльи. Часто можно услышать решительные утверждения, что настоящая паэлья готовится из риса, цыпленка и кролика. Сторонники другой школы заявляют, что без парочки кальмаров, нескольких улиток, омаров или мидий паэльи не существует, как и без красных испанских свиных колбасок чоризо. В целом же, что бы ни входило в рецепт, если все ингредиенты соединяются в паэлье и готовятся вместе с рисом, получается превосходная гармония вкусов.

О РИСЕ. Рис – главный продукт в удачно приготовленной паэлье: его нужно правильно отварить, чтобы зернышки не слипались и были слегка *al dente* (жестковатые в центре). В Испании используют в основном круглый сероватый рис, который проваривается за 12–14 минут в сковороде без крышки, и если вы сможете отыскать его в испанской бакалее, то у вас не будет проблем. Импортный итальянский рис, круглый и пухлый, который продается в белых мешках из хлопка во многих итальянских магазинах, тоже годится. Длиннозерный каролинский рис без соответствующего кулинарного умения повара превратит паэлью в липкую рисовую кашу. Лучшей альтернативой испанскому или итальянскому рису может служить специально обработанный рис с надписью «пропаренный», какой вы и найдете в любом магазине. Не путайте этот вид риса с предварительно отваренным рисом быстрого приготовления. Пропаренный рис не становится клейким и, несмотря на надписи на упаковке, будет вариться без

крышки около 15 минут.

Паэлья по-американски

8 порций

Вы можете положить в паэлью все, что хотите, если ее основу составляют рис, шафран, чеснок и паприка. Главное, чтобы все ингредиенты томились вместе с рисом, отдавая ему свои индивидуальные ароматы. Поскольку рис варится 15 минут, какие-то ингредиенты готовятся заранее, другие добавляются в конце, рассчитывая время так, чтобы все они были готовы к моменту готовности риса. Наш рецепт паэльи включает цыпленка, креветки, колбаски и прочие деликатесы, какие можно найти на полках американского супермаркета.

// ПОДГОТОВКА ЦЫПЛЕНКА И КОЛБАСОК

Сковорода диаметром 25 см

225 г (1 чашка) грудинки, нежирного бекона или слегка подкопченного окорока

450 г свежих колбасок чоризо или итальянских свиных колбасок (купатов) (отварите их 10 минут в воде на медленном огне и нарежьте крупными кубиками), или готовую краковскую свиную колбасу, или колбаски чоурико нарежьте кубиками

2 ст. л. оливкового масла

Жаропрочная кастрюля или сковорода с крышкой или сковорода для паэльи на 6 л

1 чашка ломтиков репчатого лука

1 чашка ломтиков зеленого или красного перца

8 куриных бедрышек или ножек (от цыпленка для жарки)

½ чашки сухого белого вина или вермута

4½ чашки красного куриного бульона или смешанного в равных количествах консервированного куриного и говяжьего бульона

½ ч. л. цветков шафрана

1 ч. л. паприки

¼ ч. л. молотого кориандра

1 лавровый лист

По ½ ч. л. сушеного тимьяна и орегано

2–3 зубчика чеснока, измельченные

Соль и перец

Обжарьте на оливковом масле кубики грудинки, бекона или

окорока и колбасок в той же сковороде, где обжаривались копчености; чтобы они слегка подрумянились, перелейте вытопленный жир из сковороды в глубокую сковороду для паэльи. Добавьте к свинине и колбаскам лук и перец, накройте сковороду и потомите на медленном огне до мягкости овощей – примерно 10 минут.

Тем временем тщательно обсушите кусочки цыпленка; в сковороде для паэльи нагрейте свиной жир и обжарьте на нем цыпленка со все сторон. Вылейте из кастрюли лишний жир и переложите из другой сковороды готовую овощную смесь. Влейте вино и бульон, добавьте шафран и другие приправы, по вкусу соль и перец. Накройте сковороду и медленно потомите 20 минут. Цыпленка нужно прожарить на две трети. Окончательно он прожарится потом, вместе с рисом. Эту предварительную стадию вы можете сделать заранее, а когда цыпленок остынет, накройте его и уберите в холодильник. Перед продолжением готовки нагрейте его до кипения.

// КРЕВЕТКИ И ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г вареных креветок, очищенных от панциря и внутренностей

1 ст. л. лимонного сока

¼ ч. л. сушеного орегано

2 ст. л. оливкового масла

Соль и перец

4 л кипящей подсоленной воды

2–3 средних помидора

1–2 чашки очищенного от стручков зеленого горошка и/ или нарезанной кубиками зеленой фасоли

1 чашка консервированного турецкого гороха нут (гарбанзо), жидкость слить

По желанию: 24 свежие мидии и/или другие двустворчатые моллюски

Положите креветки в миску и перемешайте с лимонным соком, орегано, оливковым маслом и приправами; положите в холодильник. На 10 секунд опустите помидоры в кипящую воду, очистите от кожуры, разрежьте поперек пополам, выдавите сок и семена и крупно порубите; отложите в сторону. Положите в кипящую воду горошек и/ или зеленую фасоль, снова доведите до кипения и варите с открытой крышкой 5 минут, чтобы овощи стали едва податливыми, слейте воду, обдайте холодной водой, еще раз слейте воду и отставьте в сторону. Щеткой почистите раковины мидий и оставьте их в холодной воде примерно на час, несколько раз меняя воду, чтобы из раковин вымылся песок.

Затем откиньте их на дуршлаг.

// ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАЭЛЬИ (15–20 минут)

2 чашки испанского или итальянского риса или упаковки «пропаренного» риса (см. с. 372)

2 лимона, разрезанные на 4 части

2–3 ст. л. измельченной свежей петрушки

На плите доведите содержимое сковороды с паэльей до бурного кипения. Высыпьте в нее рис, ложкой перемешайте с жидкостью. Варите рис на сильном огне 5–6 минут, не накрывая кастрюлю крышкой и не перемешивая рис. Когда рис начнет набухать и впитает столько жидкости, что поднимется до поверхности, выложите на него креветки, горох и/или зеленую фасоль, турецкий горох и помидоры. И снова не мешайте блюдо, а лишь подтолкните продукты ложкой в рис. Пока жидкость еще кипит, положите в рис моллюсков замком вниз.

Уменьшите нагрев и дайте паэлье потомиться на медленном огне 7–8 минут, до готовности риса – он должен быть чуть-чуть al dente – «на зубок». Важно, чтобы вы ни разу не перемешивали содержимое кастрюли, иначе рис получится клейким. К концу варки он должен впитать всю жидкость. (Лучше не накрывать кастрюлю, но если вы увидите, что рис не проварился, можете накрыть ее на несколько минут, подлив несколько ложек бульона или воды, а потом откройте и закончите готовку. Здесь уж полагайтесь на свой глаз, вкус и здравый смысл, а еще постарайтесь приготовить паэлью хотя бы пару раз в одной и той же сковороде.)

Украсьте паэлью четвертинками лимона и петрушкой и подавайте к столу как можно скорее. К паэлье можно подать салат из латука, помидоров, анчоусов, каперсов и черных оливок, французский хлеб и сухое белое, молодое красное или розовое вино.

113 шоу
Званый ужин: закуска (Морские гребешки по-креольски – Scallops a la Créole)

Иногда полезно для души устраивать настоящий званый ужин, очень официальный, тщательно спланированный и красиво оформленный, с лучшими кушаньями и винами, какие вы можете себе позволить. Такие мероприятия держат вас в боевой форме! Если вы все готовите и подаете к столу самостоятельно, вам нужно продумать меню, которое не только будет гармоничным и сбалансированным, но и поможет вам уложиться по времени – чтобы вы завершили основные приготовления задолго до прихода гостей. Закуска, определяющая тон всего ужина, должна быть легкой и вкусной, если за ним последует насыщенное основное блюдо, и, наоборот, сытной, под сливочным соусом, если за ней вы подадите жаркое. Вот необычный рецепт гребешков под белым винным соусом, замечательная увертюра для главного блюда – ростбифа или запеченного барашка. Гребешки, соус-основа и гарнир-украшение готовятся заранее, а последние штрихи выполняются за несколько минут до подачи к столу.

Гребешки по-креольски (под винным соусом с томатным фондю)

(Coquilles Saint-Jacques a la Créole)
8–10 порций

В этом рецепте гребешки пошируются на медленном огне в пряном *кур-буйоне* (жидкости для отваривания рыбы) с белым вином. Затем жидкость уваривается и образует основу для соуса наподобие голландского, который готовится из яичных желтков и сливочного масла. В соус вводятся гребешки и помидоры, а

готовое блюдо украшается трюфелями и *флеронами* из слоеного теста либо треугольными тостами и петрушкой.

// КУР-БУЙОН И ГРЕБЕШКИ

1 чашка насыщенного сухого белого вина или ¾ чашки сухого белого вермута

1 чашка воды

1 средняя луковица, нарезанная тонкими ломтиками

6–8 стеблей петрушки

¼ ч. л. соли

4 горошины черного перца

1 лавровый лист

4 горошины ямайского (душистого) перца или 4 бутона гвоздики

4 капли острого перечного соуса или большая щепотка кайенского перца

2 зубчика чеснока, толченые

Нержавеющий или эмалированный сотейник объемом 2½–3 л

680 г (3 чашки) гребешков, промытых и нарезанных на кусочки по 1 см

Положите в сотейник все, кроме гребешков, накройте крышкой, доведите до слабого кипения и потомите на медленном огне 20 минут. Процедите, выжимая соки из ингредиентов, и верните жидкость в сотейник. У нас получился *кур-буйон*; дайте ему немного приостыть.

Положите в теплый кур-буйон гребешки и, если необходимо, подлейте столько холодной воды, чтобы их едва покрыть. Доведите жидкость до слабого кипения, накройте сотейник и потомите гребешки 3 минуты. Гребешки готовы, когда они слегка пружинят при нажатии (но не мягкие.) Не переварите их. Оставьте их в *кур-буйоне* на 10 минут, чтобы они набрали вкус жидкости. Процедите в миску жидкость, гребешки отложите. Верните кур-буйон в кастрюлю и быстро уварите, чтобы осталось ½ чашки густой, почти как сироп, жидкости. В последние минуты присматривайте за ней, так как она может легко подгореть. Дайте ей остыть. Тем временем приготовьте помидоры.

// ФОНДЮ ИЗ ПОМИДОРОВ – ТУШЕНАЯ ТОМАТНАЯ МЯКОТЬ

2–3 средних помидора

1½ ст. л. (20 г) сливочного масла

Эмалированный сотейник или сковорода

1 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука

Соль и перец

Опустите помидоры в кипящую воду на 10 секунд. Вырежьте плодоножки и очистите кожицу; разрежьте помидоры поперек пополам и выжмите из них сок и семена. Нарежьте мякоть кубиками со стороной 6 мм. Нагрейте сливочное масло, подмешайте к нему нарезанный лук и потомите на медленном огне 1 минуту, затем подмешайте помидоры. Обжарьте их на умеренно сильном огне, время от времени встряхивая сковороду, чтобы помидоры выделили сок и он почти испарился (5 минут). Слегка посыпьте томатное фондю солью и перцем. Отложите в сторону.

// СОУС С БЕЛЫМ ВИНОМ ПО-КРЕОЛЬСКИ. ЗАВЕРШЕНИЕ И ПОДАЧА К СТОЛУ

¼ чашки жирных сливок

4 яичных желтка

1 ч. л. кукурузного крахмала

115–170 г растопленного сливочного масла

Соль, белый перец и лимонный сок

12–18 флеронов из слоеного теста (см. ниже) или треугольники белого хлеба, обжаренные на топленом масле

Порубленные трюфели или веточки петрушки

Вылейте сливки в уварившийся кур-буйон. Венчиком подмешайте желтки и крахмал; перемешивайте еще минуту, чтобы желтки слегка загустели. Затем поставьте кастрюлю на умеренный нагрев и перемешивайте венчиком, пока жидкость не станет густая, как крем, и пленкой будет покрывать проволоку венчика. (Осторожно – не перегрейте желтки, иначе они свернутся. Они должны густеть постепенно и будут почти готовы, когда вы заметите поднимающийся над сотейником легкий пар. Но все же вы должны их нагреть достаточно, чтобы они загустели, иначе соус получится недостаточно густой.) Снимите соус-основу с огня.

На этом вы можете остановиться и поставить в холодильник гребешки и соус-основу. Перед подачей к столу разогрейте гребешки на водяной бане, над слабым огнем подогрейте соус-основу, нагрейте растопленное масло, чтобы оно почти забурлило, слегка смажьте сливочным маслом, подогрейте сервировочное блюдо и переходите к последнему шагу.

Поставьте кастрюлю с соусом-основой на влажную прихватку. Тонкой струйкой вбивайте венчиком растопленное сливочное масло, точно так же, как при приготовлении голландского соуса. Когда вы подмешаете столько сливочного масла, сколько считаете нужным, добавьте соль, белый перец и немного лимонного сока.

Введите в соус томатное фондю и горячие гребешки и выложите все на подогретое блюдо. Украсьте блюдо *флеронами* или обжаренными треугольниками хлеба, нарезанными трюфелями или петрушкой. Немедленно подавайте к столу.

// ФЛЕРОНЫ – УКРАШЕНИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Пласт французского слоеного теста размером 15 × 10 × 5 см

Вырубка кондитерская, гофрированная, диаметром 7–8 см

1 яйцо, взбитое с 1 ч. л. воды

Разогрейте духовку до 240 ˚С.

Раскатайте слоеное тесто слоем 3 мм. Нарежьте его на овалы или полумесяцы. Сполосните противень холодной водой, положите на него фигурки и наколите их вилкой с промежутками 6 мм. Смажьте их взбитым яйцом, чтобы они покрылись глазурью при выпечке. Выпекайте их на среднем уровне горячей духовки 12–15 минут, чтобы они красиво подрумянились. Остудите на решетке. (Разогревайте *флероны* в горячей – 180 ˚С – духовке: поставьте их туда и сразу же выключите нагрев, а *флероны* оставьте в духовке на 5 минут.)

// КАКИЕ ПОДАВАТЬ ВИНА

Превосходное белое вино «Грав», белое «Бургундское» или «Траминер».

О ВИННЫХ БОКАЛАХ. Хороший универсальный бокал для вина имеет форму тюльпана и вмещает 250 мл. Его наполняют только до середины. Так лучше всего раскрывается аромат вина, который концентрируется в бокале благодаря скошенным стенкам. В таком бокале вы можете подавать белое и красное вино, даже шампанское – все будет правильно.

114 шоу
Званый ужин: основное блюдо (Ростбиф; тушеные ломтики моркови)

Великолепный сочный ростбиф в окружении свежих овощей всегда становится гвоздем программы любого ужина, даже самого официального. Вот рецепт, немного отличающийся от обычного способа запекания ростбифа. В этом рецепте кусок говядины без костей сначала обжаривается, а потом запекается в закрытой жаропрочной кастрюле с травами и ароматными овощами. При этом из мяса выделяются соки, образующие своеобразный соус. В кастрюлю вы можете положить картофель, и он будет тушиться вместе с мясом, впитывая его восхитительный аромат. Вам остается лишь добавить к основному блюду какие-нибудь свежие овощи, тушеную морковь, зеленую фасоль или горошек и хорошее красное вино.

ПОКУПКА ГОВЯДИНЫ. Самый лучший, но и наиболее дорогой кусок – это поясничная часть; длинный цельный нежирный кусок, который располагается вдоль нарезки. Из поясничной части нарезают такие стейки, как портерхауз и тибоун, а если поясничная часть без костей, она дает филе и вырезку. Во Франции поясничную часть называют faux-filet и contre-filet. Ростбиф готовится также из оковалка, костреца, огузка, толстого края (рибай) или из менее дорогостоящего продолжения в плечевую часть. Заказывайте мясо заранее, уточнив, что вам нужен хорошо выдержанный отруб говядины высшего качества, без костей, зачищенный от пленок и жира, связанный в цилиндр диаметром 12 см. Кусок мяса весом 2 кг и длиной 20–23 см – это 8–10 порций. Попросите у мясника также кусок нутряного говяжьего сала или полоску свежего свиного

жира, одинаковых по длине и ширине с вашей говядиной. Вы положите жир поверх мяса, и он будет автоматически поливать жаркое во время запекания.

РАСЧЕТ ВРЕМЕНИ. Всякое нежирное говяжье жаркое цилиндрической формы, диаметром 12 см приблизительно через 1 час достигнет внутренней температуры 55 °С (средняя прожарка с кровью) в духовке, разогретой до 180 °С. Время запекания зависит от диаметра цилиндра мяса, а не от его веса или длины. Если длина жаркого 15 см, оно будет готово лишь на несколько минут быстрее, а при длине 30 см – на несколько минут дольше 1 часа. Запланируйте также 10 минут на обжаривание мяса (это можно сделать за несколько часов до запекания ростбифа) и 15–20 минут, которые говядина постоит перед нарезкой на порции, чтобы мясные соки снова впитались в мясо. Если ваша духовка хорошо отлажена, можете оставить запеченное мясо при 49 °С на час или больше, не опасаясь, что оно передержится.

Ростбиф, обжаренный и запеченный

(Rôti de Boeuf Poêlé a la Matignon)
8–10 порций

// ПОДГОТОВКА И ЖАРЕНЬЕ

2 кг говядины для запекания, без костей, зачищенной, связанной в цилиндр диаметром 12 см

Массивная овальная или прямоугольная кастрюля с крышкой или гусятница, куда поместятся говядина и картофель (например, 33 × 25 × 12 см)

Соль

Растительное масло без запаха

1 чашка ранее приготовленного мирпуа (по⅔ чашки нарезанных мелкими кубиками сельдерея, моркови и лука и ¼ чашки кубиков вареного окорока – все они слегка обжарены на 2 ст. л. (30 г) сливочного масла до золотистого цвета)

16 очищенных клубней картофеля для варки, подрезанных до овалов 8 × 4 см

½ ч. л. сушеного тимьяна

Мясной термометр

Кусок нутряного говяжьего жира или свежего свиного сала – 25 × 15 × ½ см)

Крышка для кастрюли или гусятницы

Разогрейте духовку до 175 ˚С.

Тщательно обсушите мясо на бумажных полотенцах. Налейте на дно кастрюли растительное масло слоем 3 мм. Поставьте кастрюлю на умеренно сильный нагрев. Когда масло почти начнет дымиться, обжарьте говядину со всех сторон и с двух срезанных концов – 8–10 минут, затем достаньте ее из кастрюли. Обсушите картофель на полотенце и подрумяньте на горячем масле в кастрюле. Затем слейте жир из кастрюли, посолите картофель и отодвиньте в сторону. Посолите мясо и верните в кастрюлю. Посыпьте мясо тимьяном, выложите на него мирпуа, накройте говяжьим жиром или свиным салом. Вставьте в мясо термометр, убедившись, что его кончик находится в середине куска и что он наклонен так, чтобы его не сдвинула крышка кастрюли. (Все это можно сделать заранее, кроме обжаривания картофеля. Продолжая приготовление, разогрейте кастрюлю, чтобы масло зашипело. Обратите внимание: если обжаренная говядина остыла, добавьте ко времени запекания еще около 10 минут.)

Накройте крышкой горячую кастрюлю и поставьте ее на средний уровень горячей духовки. Запекайте около 1 часа, дважды поливая картофель соками из кастрюли. Как только мясной термометр поднимется до 49 ˚С, будьте бдительны: теперь температура будет подниматься очень быстро. Когда мясной термометр покажет 55 ˚С (среднюю прожарку с кровью, а 52 ˚С – мясо с кровью), достаньте кастрюлю из духовки и выньте мясо из кастрюли, снимите говяжий или свиной жир, а мирпуа счистите и верните в кастрюлю. Вы увидите, что температура на мясном термометре вырастет еще на несколько градусов. Если мясо останется в горячей кастрюле, оно может пережариться. Снимите нитки, связывавшие мясо, но термометр оставьте на месте. Проткните ножом картофель; если он еще не сварился, накройте кастрюлю и верните ее в духовку еще на несколько минут.

// СОУС

1–2 чашки говяжьего бульона

1 ст. л. томатной пасты

Соль и перец

Выложите картофель в другую посуду. Снимите жир с мясной жидкости и поставьте кастрюлю на сильный нагрев. Добавьте в нее бульон и томатную пасту и быстро прокипятите несколько минут, чтобы сконцентрировать вкус соуса. По необходимости добавьте соль и перец. Овощи из *мирпуа* останутся в соусе.

// ЕСЛИ ВЫ НЕ ПОДАЕТЕ БЛЮДО СРАЗУ

Если вы не подаете блюдо немедленно, верните в кастрюлю мясо и картофель. Накройте крышкой и поставьте в выключенную духовку с температурой не выше 49 °C. Когда говядина слегка остынет, при такой температуре она благополучно простоит час или больше до нарезки и подачи к столу.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Нарежьте говядину и положите ломтики на теплое блюдо. Окружите мясо картофелем и другими овощами на ваш выбор. Полейте мясо соусом с *мирпуа* и немедленно подавайте.

// ВИНО

Превосходное, насыщенное красное вино, такое как «Бордо-Сент-Эмильон» или одно из более легких красных бургундских вин.

Морковь, тушенная в сливочном масле

(Carottes en Feuilles, Braisées au Beurre)
900 г моркови
Сковорода диаметром 25–30 см
2 ст. л. (30 г) сливочного масла
½ ч. л. соли
¼ ч. л. сахара
⅔ чашки воды

Очистите морковь, разрежьте на куски длиной 5 см, а их – на продольные ломтики толщиной меньше 3 мм, используйте мандолину или специальное лезвие для ломтиков на терке. Положите ломтики моркови в сковороду вместе со сливочным маслом, солью, сахаром и водой. Накройте крышкой, доведите до слабого кипения и потомите на медленном огне около 20 минут – жидкость выпарится, а морковь станет мягкая. После этого снимите крышку и перемешивайте морковь несколько минут при умеренно сильном нагреве, чтобы она слегка подрумянилась. Добавьте по вкусу соль и сахар. (Морковь можно приготовить заранее и разогреть.)

115 шоу
Званый ужин: десерт из меренги (Вашерен)

Взбейте яичные белки и сахар до белоснежных пик, и у вас может получиться один из самых потрясающих десертов: меренговая корзинка, *вашерен*, съедобное сервировочное блюдо, которое вместит главную изюминку последней перемены блюд. Такой десерт красив на вид, приятен на вкус, а еще его очень забавно приготовить.

Вашерен делается из обычной меренговой смеси и состоит из большого плоского круга диаметром 18–20 см, 3 больших колец и разных мелких декоративных фигурок. Когда все эти отдельные элементы испекутся, кольца водружаются на круг, чтобы получился цилиндр, бока смазываются сырой меренгой и украшаются фигурками. Затем меренга печется еще раз, чтобы соединить все элементы корзинки.

КАК ИСПЕЧЬ МЕРЕНГУ. Как всякая другая меренга, *вашерен* на самом деле не печется: он медленно подсыхает в духовке и не должен менять свой белоснежный цвет, разве что на слегка бежевый. Поэтому очень важно отрегулировать духовку так, чтобы температура не поднималась выше 94 °C. Если духовка ненадежная, включите ее на 10 минут, выключите на 20 минут и продолжайте включать и выключать, чтобы поддерживать температуру не выше 94 °C (и обзаведитесь хорошим термометром для духовки). Первая часть выпекания элементов занимает 1–1½ часа, а выпекание собранной корзинки чуть больше 1 часа.

ЧТО НУЖНО ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МЕРЕНГИ. Для того чтобы взбить меренгу, вам потребуется электрический миксер. Отсаживать же фигурки из меренги проще всего с помощью старого доброго кондитерского мешка. Вам потребуется один

мешок длиной 35 см, другой – 30 см, одна металлическая насадка с круглым отверстием диаметром 12 мм, другая – 6 мм.

Вашерен

(Le Vacherin)

Меренговая корзинка для десертных кремов, мороженого, фруктовых и ягодных смесей

Для вашерена диаметром 18–20 см и высотой 10 см

МЕРЕНГОВАЯ СМЕСЬ

Обратите внимание на пропорции: ⅓ чашки сахара на 1 яичный белок. ½ сахара взбивается вместе с белком, другая половина подмешивается во взбитый белок силиконовой лопаткой. «Большой» яичный белок – это 2 ст. л. жидкого белка.

6 яичных белков (¾ чашки) комнатной температуры
Электрический миксер и дета (миска/чаша от миксера)
¼ ч. л. винной кислоты
¼ ч. л. соли
1 чашка сахарного песка (лучше быстрорастворимого (кондитерского), очень мелкого)
2 ч. л. ванильного экстракта
1 чашка мелкого кондитерского сахарного песка (дополнительно)

Убедитесь, что яичные белки достигли комнатной температуры и что чаша и венчик миксера абсолютно сухие и без следов жира, иначе белки не взобьются и не будут держать форму.

Начните взбивать белки на умеренно медленной скорости. Они запенятся, но будут по-прежнему мягкие и бесформенные. Тогда добавьте винную кислоту и соль. Постепенно увеличивайте скорость до умеренно быстрой. Как только белки немного начнут держать форму (через минуту), вбейте ¼ чашки сахара. Взбивайте 30 секунд, добавьте еще ¼ чашки сахара, взбивайте 30 секунд. Так и продолжайте, пока не уйдет первая чашка сахара. Добавьте ванильный экстракт. Увеличьте скорость до быстрой и взбивайте 2–3 минуты, пока сахар не разойдется полностью (вы перестанете ощущать на языке гранулы сахара). Белковая смесь образует очень устойчивые пики, если ее слегка приподнять лопаткой. Проведите лопаткой по дну чаши: за ней останется дорожка, стенки не осядут. Меренга должна быть плотная, это важно,

чтобы отсадить из нее разные фигурки.

Возьмите чашу миксера и сразу рассыпьте по поверхности меренги ¼ второй чашки сахара, быстро перемешайте силиконовой лопаткой и продолжайте вводить сахар по ¼ чашки. Теперь вы готовы сформовать части меренговой корзинки.

// ФОРМУЕМ ЧАСТИ МЕРЕНГОВОЙ КОРЗИНКИ

2 противня размером не менее 40 × 28 см (лучше с антипригарным покрытием)

1 ст. л. (15 г) сливочного масла

Мука универсальная

2 матерчатых кондитерских мешка длиной 35 и 30 см и металлические насадки с круглыми отверстиями диаметром 12 и 6 мм

Разогрейте духовку до 120 °C.

Слегка смажьте сливочным маслом всю верхнюю сторону каждого противня, присыпьте ее тонким слоем муки и стряхните избыток. Наметьте на каждом противне по два круга диаметром 18 и 20 см – всего четыре, обведите тарелку или блюдце. Эти шаблоны помогут ровно сформовать меренгу. Вставьте в большой мешок большую насадку и наполните мешок смесью меренги.

НИЖНИЙ КРУГ. Начиная от внутреннего края круга выдавливайте полосу меренги шириной в большой палец, двигаясь по спирали к центру, пока не заполните весь круг. Разровняйте поверхность круга из меренги лопаткой. Толщина круга должна быть 1 см.

ТРИ КОЛЬЦА. Эти три кольца станут стенками цилиндрической корзинки. На три других нарисованных круга выдавите три кольца из меренги шириной 2½ см и высотой 1¼ см. Разровняйте их поверхность лопаткой.

ФИГУРКИ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ. На свободных местах отсадите из кондитерского мешка различные фигурки. Например, десяток круглых безешек диаметром 4 см и высотой 2–3 см. Положите заполненный меренгой отсадочный мешок в другой, меньший, с 6-миллиметровой насадкой, и отсадите двадцать маленьких безе диаметром 6 мм; шесть галочек длиной 7 см, которые вы потом прикрепите на стенки корзинки.

У вас останется около 2 чашек меренговой смеси; оставьте их для окончательного склеивания корзинки.

// ВЫПЕКАНИЕ

Поставьте противни один над другим на средний уровень разогретой (120 °C) духовки и немедленно убавьте нагрев до

93 ˚С. Выпекайте меренгу чуть больше 1 часа, регулируя жар так, чтобы меренга не потемнела. Меренга готова, когда вы сможете осторожно сдвинуть ее с противня.

// СКЛЕИВАНИЕ И ОКОНЧАТЕЛЬНОЕ ВЫПЕКАНИЕ

Сырая меренга все еще должна быть достаточно густая; если она стала мягче, взбейте ее на большой скорости, чтобы она снова сформировала острые пики.

Наклейте кольца на круг, смазывая места касания сырой меренгой. Если они надломятся, скрепите их сырой меренгой. Потом эти места надлома не будут видны.

С помощью гибкой лопатки намажьте наружные стенки и верх корзинки слоем сырой меренги в 6 мм. Прижмите к стенкам и верху декоративные фигурки.

Снова поставьте *вашерен* в духовку (93 ˚С) приблизительно на 1 час, чтобы сырая меренга полностью высохла. (Перед окончательным выпеканием можно переложить *вашерен* на жаропрочное сервировочное блюдо.)

Вашерен – торт из меренги.

Держите корзинку в духовке, пока не придет время подавать десерт. Если в воздухе влажность, можно включить слабый нагрев (38 ˚С) либо разогреть корзинку перед подачей к столу. Запеченный вашерен можно заморозить; тогда перед подачей к столу подсушите его в духовке при 93 ˚С.

НАЧИНКИ (ВАРИАНТЫ) (Их нужно накладывать ложкой в корзинку из меренги перед самой подачей к столу.)

Свежие фрукты, выдержанные в ликере с сахаром и смешанные со взбитыми сливкам и/или кондитерским кремом («патисьер»); мороженое или сорбет, украшенные фруктами; свежие ягоды, выдержанные в ликере с сахаром (отдельно к ним подаются взбитые сливки).

116 шоу
Супы
(Прованский овощной суп; крем-суп из огурцов)

Суп как основное блюдо, суп на первое – а если он сварен дома, то суп для души. Вот два необычных рецепта: один – сытный и ароматный прованский суп, который подают как основное блюдо, другой – легкий огуречный, который можно подавать горячим и холодным.

Прованский овощной суп – писту

(Soupe au Pistou)

6 порций

Сезон для прованского овощного супа писту открывается в начале лета, когда на рынке появляются свежий базилик, свежая белая фасоль и широкая спаржевая фасоль, которую едят вместе со стручками. А французское слово «*писту*», подобно итальянскому «песта», означает соус, приготовленный из чеснока, базилика, помидоров и сыра, который добавляется в горячий суп перед подачей к столу. Суп всегда варится из картофеля, моркови, лука-порея или репчатого, сушеной фасоли и горсти *пасты (мелких макарон)*, но можно добавить и другие сезонные овощи – свежий горошек, цукини, зеленый или красный перец.

Суповую основу из корнеплодов можно сварить заранее, за несколько часов, в скороварке. Зеленые овощи добавляются в суп незадолго до подачи к столу, чтобы они сохранили свой свежий цвет.

СУПОВАЯ ОСНОВА

Для скороварки: 2 л воды

Для открытой 4-литровой кастрюли: 3 л воды

2 ст. л. соли

По 2 чашки нарезанных кубиками моркови, картофеля для варки, репчатого желтого лука или белой части лука-порея

По желанию: 2 чашки свежей белой фасоли или фасоли кранберри (в красно-белую крапинку)

Положите все ингредиенты в скороварку или обычную кастрюлю. Либо варите их ровно 5 минут в скороварке под давлением 6,8 кг (по истечении 5 минут сбросьте давление под струей холодной воды), либо 40 минут на медленном огне без крышки. Если вы готовите суповую основу заранее, отставьте ее в сторону без крышки, а за 20 минут до подачи супа к столу нагрейте основу до кипения и далее готовьте по следующему рецепту.

ДРУГИЕ ОВОЩИ И ПРИПРАВЫ

(Добавляются к основе за 15 минут до подачи к столу)

2 чашки свежей зеленой фасоли, нарезанной кубиками

⅓ чашки мелкой пасты или спагетти, разломанных на мелкие палочки

1 ломтик черствого белого хлеба, раскрошенный

Если вы не использовали свежую белую фасоль: 1 чашка консервированной фасоли – нэви, белой или темно-красной кидни (жидкость слейте)

Большая щепотка нитей шафрана

Большая щепотка перца

По желанию: 1–2 чашки кубиков цукини, зеленого горошка, красного или зеленого перца

Кипящая вода по необходимости

В кипящую суповую основу положите овощи и приправы и варите на медленном огне с открытой крышкой, чтобы зеленые овощи стали податливыми. Подлейте кипяток, если суп покажется вам слишком густым. Добавьте по вкусу приправы. Суп

готов. Теперь в него можно добавить соус *писту* и подавать к столу.

// СОУС ПИСТУ. ПОДАЧА К СТОЛУ

Супница

4 зубчика чеснока

4 ст. л. томатной пасты

¼ чашки порубленных листьев свежего базилика или 1½ ст. л. сушеного

½ чашки тертого сыра пармезан

½ чашки оливкового масла

3–4 ст. л. свежей петрушки, измельченной

Пока варится суп, приготовьте в супнице соус *писту*. Пропустите через пресс зубчики чеснока; разотрите их с томатной пастой, базиликом и сыром. Затем постепенно вбейте венчиком тонкой струйкой растительное масло, чтобы получилась густая паста.

За минуту до подачи вылейте в соус писту несколько ложек горячего супа, непрерывно помешивая. Постепенно подмешайте весь остальной суп. Добавьте петрушку и немедленно подавайте к столу вместе с горячим французским хлебом.

Крем-суп из огурцов

(Potage aux Concombres)

4–6 порций

У этого восхитительного супа необычный загуститель: semoule de blé, манная каша мелкого помола из детского питания. Суп подается горячим на первое, но в жаркий летний день он хорош и в охлажденном виде.

2 крупных 20-сантиметровых огурца (450 г)

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

3-литровый сотейник с толстым дном

¼ чашки нарезанного лука-шалота или зеленого лука

4 чашки прозрачного куриного бульона

1 ч. л. винного уксуса

½ ч. л. сушеного укропа или эстрагона

3 ст. л. манной крупы мелкого помола, быстрого приготовления

Овощная мельница со средним диском или крупное сито с деревянной ложкой

Молоко или дополнительный куриный бульон по

необходимости

Соль и перец

1 чашка сметаны

1 ст. л. укропа или петрушки, измельченных

Очистите огурцы от кожицы. Отрежьте 12–18 тонких, как бумага, ломтиков и отложите их в отдельную миску. Остальные огурцы порубите на кусочки по 1 см – их получится 3 чашки.

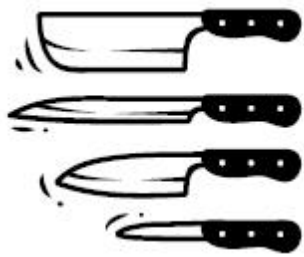
В сотейнике распустите сливочное масло, добавьте лук и жарьте 1 минуту на умеренном нагреве, затем добавьте кусочки огурцов, куриный бульон, уксус и укроп или эстрагон. Доведите суп до кипения, затем добавьте манную крупу. Убавьте нагрев, чтобы суп еле кипел, и варите с открытой крышкой 20 минут, до мягкости крупы. Пропустите суп через овощную мельницу или через сито, чтобы получилось нежное пюре. Верните суп в кастрюлю. У него должна быть консистенция супа вишисуаз. По необходимости добавьте несколько ложек молока или куриного бульона, чтобы отрегулировать консистенцию. Добавьте по вкусу соль и белый перец. Если суп подается холодным, его нужно чуть-чуть пересолить.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Горячий суп. Перед подачей к столу доведите суп до слабого кипения и добавьте в него ½ чашки сметаны. Налейте его в суповые тарелки; положите в каждую тарелку ложку сметаны, несколько ломтиков огурцов и посыпьте укропом или петрушкой.

Холодный суп. Подмешайте в суп ½ чашки сметаны и дайте ему остыть, время от времени помешивая, чтобы на поверхности не образовалась пленка. Налейте его в охлажденные суповые чашки, положите в каждую ложку сметаны, ломтики огурцов и посыпьте укропом или петрушкой.

117 шоу
Кнели



Выдающийся вклад французов в искусство рыбной кулинарии кнели – нежное пюре из рыбной мякоти, заправленной очень густым соусом, яйцами и сливками, которому придается форма овалов или цилиндров длиной 7 см. Кнели припускают в сдобренной приправами жидкости, пока они почти вдвое не увеличиваются в размере. Их подают к столу в качестве закуски или как основное блюдо на ланч или ужин – со свежими зелеными овощами или салатом и охлажденной бутылкой белого вина. С кнелями сочетаются самые разные соусы и гарниры, какие обычно сопровождают филе из камбалы или морского языка.

ВЫБОР РЫБЫ. Для приготовления кнелей нужно брать нежирную рыбу со слегка студенистой плотной мякотью, которую можно было бы смешать в густую массу с остальными ингредиентами и разбавить большим количеством сливок – чем больше в кнелях сливок, тем они нежнее и вкуснее. Во Франции кнели традиционно готовятся из щуки. Несмотря на превосходную текстуру, щука пронизана крошечными костями настолько, что приходится грубо измельчать рыбу и пропускать ее через сито или овощную мельницу, чтобы удалить все кости. Другое рыбное филе, очищенное от костей и кожи, можно просто пропустить через мясорубку. Рекомендуем использовать палтус (особенно молодой палтус), менёк, морской угорь, серебристый хек, треску или сайду, или одну из разновидностей плоских морских рыб с более плотным мясом, например лиманду или атлантическую длинную камбалу. Можно также взять нежирного свежего лосося.

Рыбные кнели

(Quenelles de Poisson)
16 кнелей длиной 7 см, 8 порций

// ГУСТОЙ СОУС-ОСНОВА, ПАНАДА, ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

1 чашка воды

60 г сливочного масла, нарезанного кубиками со стороной 1 см

2 ч. л. соли

3-литровый сотейник с толстым дном

1 чашка муки (зачерпните ее мерной чашкой и стряхните лишнее, проведя ножом по краю)

2 крупных яйца

2 яичных белка (¼ чашки)

Доведите воду, сливочное масло и соль до слабого кипения. Как только распустится масло, снимите сотейник с огня, высыпьте туда сразу всю муку и энергично перемешайте деревянной ложкой. Снова поставьте кастрюлю на умеренно сильный нагрев и минуту-другую перемешивайте смесь деревянной ложкой, пока она не соберется в шар, который не прилипает к стенкам кастрюли и к ложке и наконец образует легкую пленку на дне сотейника: значит, лишняя жидкость выпарилась.

Снова снимите сотейник с нагрева. Ложкой сделайте ямку в центре горячей массы, вылейте туда яйцо и интенсивно перемешивайте – около минуты, пока яйцо полностью не впитается в массу. Повторите то же самое со вторым яйцом, затем с одним яичным белком (2 ложки) и с другим. Разложите тесто на плоское блюдо, слегка смазанное сливочным маслом, накройте промасленной бумагой и хорошо охладите – если вы торопитесь, поставьте тесто на 30 минут в морозильную камеру.

// МАССА ДЛЯ КНЕЛЕЙ

2 чашки (450 г) измельченного филе нежирной свежей рыбы, охлажденного

2–8 ст. л. жирных сливок, охлажденных

Щепотка мускатного ореха

Соль и белый перец

Выложите охлажденный рыбный фарш в большую чашу электрического миксера или в большую миску. Отмерьте 2 чашки охлажденной панады (заварного теста), добавьте к рыбе и интенсивно перемешивайте деревянной ложкой или лопаткой несколько минут. Паста загустеет, станет клейкой и будет хорошо держать форму.

Затем начните подмешивать охлажденные сливки, по 2 ложки за раз, и взбивайте целую минуту, прежде чем добавлять следующую порцию. Ваша задача – вбить как можно больше сливок, но при этом сохранить достаточную плотность массы, чтобы из нее можно было сформовать кнели и они бы не развалились во время поширования в жидкости. Это вам придется оценить на глаз, по опыту и с помощью пробы: положите ложку смеси в едва закипающую воду и припустите несколько минут. Добавьте в массу еще ложку-другую сливок, если пробный кнель окажется суховатым. Наконец, подмешайте щепотку мускатного ореха, соль и белый перец по вкусу.

// ФОРМОВКА И ПРИПУСКАНИЕ КНЕЛЕЙ

Налейте в сотейник или сковороду диаметром 30 см слой воды высотой 5 см, посолите по вкусу и доведите воду до слабого кипения.

Цилиндрические кнели. Зачерпывайте десертной ложкой порции рыбной массы и раскатывайте их ладонью на присыпанной мукой поверхности, делая колбаски длиной 7 см и диаметром 3 см. Осторожно кладите их в подсоленную воду.

Овальные кнели. Опустите десертную ложку в холодную воду, затем зачерпните рыбную массу с горкой и переложите ложку в левую руку. Опустите вторую ложку в холодную воду, накройте ею рыбную массу на первой ложке, выравнивая верх, и прокрутите немного под ровной горкой массы, чтобы выложить кнель в подсоленную воду. Таким же образом быстро вылепите остальные кнели.

Подержите кнели 12–15 минут в чуть закипающей воде, не накрывая кастрюлю крышкой. Кнели увеличатся в объеме почти вдвое и будут легко переворачиваться в жидкости. Выложите их шумовкой на бумажное полотенце. Кнели очень нежные, поэтому обращайтесь с ними осторожно.

Если кнели не подаются к столу немедленно, положите их на противень, слегка смазанный сливочным маслом, смажьте растопленным сливочным маслом, накройте вощеной бумагой. Они постоят пару дней в холодильнике. Их можно и заморозить.

// ПОДАЧА К СТОЛУ. ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Кнели, гратинированные с сыром. Густо посыпьте кнели тертым швейцарским сыром, побрызгайте сливочным маслом. Запеките в верхней трети горячей (190 °С) духовки 25 минут, чтобы сыр красиво подрумянился.

Кнели, гратинированные по-флорентийски. Положите кнели на приготовленный и порубленный шпинат, полейте сырным соусом,

тертым сыром и растопленным сливочным маслом, посыпьте тертым сыром. Запеките, как сказано в предыдущем рецепте.

Кнели по-парижски. Накройте кнели крышкой и запеките на среднем уровне горячей (175 °С) духовки 20 минут (они должны хорошенько прогреться). Как гарнир положите горячие припущенные устрицы, приготовленные креветки или мясо омаров. Полейте все превосходным рыбным соусом *велюте,* приготовленным на белом вине, или *голландским соусом* и украсьте грибами и измельченными трюфелями.

118 шо
Торт «Женуаз» (Французский масляный крем с сахарным сиропом)

Если вам захочется испечь великолепный слоеный торт, свадебный торт или птифуры – остановитесь на этом рецепте. В отличие от губчатых и нежных бисквитов, у которых взбитые яичные белки вводятся в тесто и, согласно своему названию, имеют пористую, нежную текстуру, бисквит «женуаз» более плотный и сухой. Поэтому он идеально годится для тех случаев, когда торт нужно разрезать на слои или на птифуры. Приготовленный совершенно иначе, чем традиционный бисквит, бисквит «женуаз» состоит из цельных яиц и сахара, взбитых над горячей водой в теплую и пенистую массу, а затем взбитых при комнатной температуре, пока не остынет, до густоты. Лишь после этого к тесту добавляются мука и теплое, растопленное сливочное масло. Поскольку в этом рецепте приходится много и долго взбивать, вас выручит электрический миксер, а когда вы подойдете к финальной фазе подготовки теста, помните о том, что сливочное масло должно быть едва теплым и что вы должны быстро ввести в яичную массу сливочное масло и муку, а затем немедленно испечь бисквит. Если сливочное масло теплое, яичная масса осядет, а если вы промедлите с выпечкой, сливочное масло может опуститься на дно формы.

Торт «Женуаз»

Торт диаметром 23 см, 6–8 порций

// ПОДГОТОВКА

4 ст. л. (60 г) сливочного масла

1 ч. л. (10 г) размягченного сливочного масла (для смазывания формы и бумаги)

Круглая (23 × 4 см) или квадратная (20 × 20 × 5 см) форма для выпечки

Вощеная бумага, вырезанная точно по размерам дна формы для выпечки

¼ чашки универсальной муки

Разогрейте духовку до 165 °C.

Растопите сливочное масло и поставьте его где-нибудь на плите, чтобы оно оставалось жидким. Оно должно быть чуть теплым, когда вам понадобится ввести его в тесто. Смажьте маслом всю поверхность формы для выпечки и положите на дно вощеную бумагу. Смажьте маслом и бумагу. Посыпьте мукой всю внутреннюю поверхность формы; лишнюю муку стряхните. Поставьте решетку на средний уровень духовки.

// ВЗБИВАЕМ ЯЙЦА И САХАР

4 крупных яйца

Большая чаша электрического миксера или медная/нержавеющая миска

⅔ чашки сахарного песка

2 ч. л. ванильного экстракта

Тертая цедра 1 лимона или апельсина

Большой сотейник с почти закипающей водой

Очень большой венчик

Разбейте яйца в чашу или миску, добавьте сахар, ванильный экстракт и цедру лимона или апельсина. Поставьте чашу/миску над почти закипающей водой и круговыми движениями вверх-вниз, делая 2 удара в секунду, взбивайте яйца большим венчиком. Взбивайте, чтобы масса запенилась, почти удвоилась в объеме и нагрелась чуть выше температуры тела (пальцу должно быть тепло), – 5 минут или больше.

Снимите чашу/миску с горячей воды, поставьте на подставку миксера (или в холодную воду) и взбивайте на умеренно быстрой скорости 5 минут или больше, пока масса не остынет. Яичная масса должна быть густая, как крем: если вы поднимете немного на кончике силиконовой лопатки или венчика, она упадет обратно на поверхность и не сразу разойдется.

// ВВОДИМ МУКУ И МАСЛО. ВЫПЕКАЕМ

1½ чашки простой белой кондитерской муки

Силиконовая лопатка

4 ст. л. (60 г) растопленного сливочного масла, чуть теплого

Отмерьте муку, просеивая ее прямо в мерные чашки; лишнюю муку стряхните прямой стороной ножа, а муку верните в сито. Когда яичная смесь остынет и загустеет, аккуратно подмешайте к ней силиконовой лопаткой муку и чуть теплое масло. Делайте это, чередуя муку и масло, как можно быстрее.

Поставьте чашу/миску с яичной смесью на влажную прихватку или в тяжелую кастрюлю – для устойчивости. Одной рукой просеивайте четверть муки и быстро подмешивайте ее силиконовой лопаткой другой рукой. Когда смесь почти перемешается, добавьте ложку чуть теплого сливочного масла, затем треть оставшейся муки, затем еще одну ложку масла. Быстро продолжайте – половина оставшейся муки, еще одна ложка масла и, наконец, остатки муки и четвертая ложка масла (только ни в коем случае не добавляйте молочный осадок на дне кастрюли, так как он разрушит пышность теста).

Торт «Женуаз».

Немедленно выложите тесто в приготовленную форму для выпечки. Наклоните форму во все стороны, чтобы тесто равномерно растеклось до стенок; тогда торт не поднимется куполом в середине. Слегка постучите формой по столу, чтобы уплотнить тесто и удалить большие пузырьки воздуха. Форма должна быть наполнена тестом на две трети.

Немедленно поставьте тесто на средний уровень горячей духовки и выпекайте 35–40 минут. Бисквит готов, когда он поднимется до краев формы, станет пружинить при нажатии, а вдоль стенок появится тонкая трещинка. Достаньте бисквит из духовки и оставьте на 10 минут, чтобы остыл. Затем переверните его на решетку, снимите бумагу со дна и дайте полностью остыть. (Если вы не собираетесь покрывать бисквит глазурью, когда он остынет, плотно заверните его в пластиковый пакет и поставьте в холодильник или заморозьте; бисквит высохнет, если его

герметично не упаковать.)

// НАЧИНКА И ГЛАЗУРЬ

Разрежьте холодный бисквит на две части по горизонтали и положите обе половины разрезом кверху. Если в начинке предусмотрен ликер, слегка сбрызните ликером каждую половину. Намажьте на верхнюю половину 6-миллиметровый слой начинки и снова сложите половинки бисквита вместе – теперь бисквит сложен вверх дном, так как нижняя поверхность торта всегда самая гладкая. Намажьте торт глазурью и разровняйте ее металлической лопаткой, смоченной в воде. Украсьте полосками растопленного шоколада, выравнивая его через бумажный корнет, розетками и всем, что подскажет ваша фантазия. (Ниже мы приводим рецепт французского масляного крема, который можно использовать и как начинку, и как глазурь.)

Французский масляный крем с сахарным сиропом
(Crème au Beurre, au Sucre Cuit)
2 чашки
1 яйцо плюс 3 яичных желтка
Большая чаша миксера или медная/нержавеющая миска на 2½ л
⅔ чашки сахарного песка
3 ст. л. воды
Маленький сотейник с толстым дном
Кастрюля с едва закипающей водой
225 г мягкого несоленого сливочного масла
Ароматизаторы на выбор: 2–3 ст. л. кирша, рома, апельсинового ликера или крепкого кофе, или 1 ст. л. ванильного экстракта, или 60–80 г расплавленного шоколада

Выложите яйцо и желтки в чашу миксера. Налейте воду в сотейник, насыпьте сахар и покачивайте сотейник из стороны в сторону над сильным огнем, пока сахар не растворится, а сироп не станет прозрачным; быстро уварите сироп до стадии мягкого шарика (115 °C). Затем, взбивая венчиком яичную массу, очень тонкой струйкой вбивайте в нее горячий сахарный сироп. Поставьте миску над кастрюлей с закипающей водой и взбивайте смесь венчиком; вскоре она станет слишком горячей для ваших пальцев, а если ее зачерпнуть венчиком, масса упадет на поверхность, образуя медленно расходящуюся ленту. Поставьте миску на подставку миксера (или над холодной водой) и взбивайте массу, пока она не остынет, – 5 минут.

Ложка за ложкой подмешайте мягкое сливочное масло, затем

вкусовые добавки. Если после введения ароматизаторов крем немного расслоится, просто подмешайте ложку-другую мягкого сливочного масла, и крем снова станет гладким и бархатистым. (Если он покажется вам слишком мягким, охладите его, чтобы он загустел и легко намазывался на бисквитные коржи. Масляный крем хранится 4–5 дней в холодильнике, но его можно и заморозить – тогда перед использованием доведите крем до комнатной температуры, а потом взбейте до однородной гладкой массы. Если крем покажется зернистым, добавьте в него еще немного сливочного масла.)

Новогоднее шоу
Крокембуш

Вот замечательное съедобное украшение вашего новогоднего стола. Крокембуш – ряды крошечных шариков-профитролей из заварного теста с кремовой начинкой, выложенных в виде высокого конуса, украшенного сверкающими карамельными нитями. Гарантируем – ваши гости не смогут сдержать восхищенных возгласов!

Профитроли с кремом

(Les Choux)
70 профитролей для крокембуша высотой 40 см

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО – PATE A CHOUX
1½ чашки воды
9 ст. л. (135 г) сливочного масла
¼ ч. л. соли
2 ч. л. сахара
3-литровый сотейник с толстым дном
1½ чашки универсальной муки
5–6 крупных яиц

Смешайте в сотейнике воду, сливочное масло, соль и сахар, доведите до кипения. Когда масло разойдется, а вода забурлит, снимите сотейник с огня. Немедленно высыпьте в жидкость всю муку и хорошенько перемешайте деревянной ложкой. Поставьте сотейник на умеренный нагрев и взбивайте смесь деревянной ложкой минуту-другую; наконец смесь перестанет прилипать к стенкам сотейника и к ложке и образует легкую пленку на дне – значит, выпарилась вся лишняя жидкость. Говоря языком кулинаров, вы приготовили *панаду*.

Сделайте ложкой ямку в центре горячей панады, разбейте в нее одно яйцо и тщательно перемешайте, чтобы яйцо впиталось в

тесто. Продолжайте тщательно подмешивать по одному остальные яйца: каждое яйцо должно полностью впитаться в тесто, прежде чем добавлять следующее. (Тут вам пригодится электрический миксер; но, если лопасти будут вязнуть в тесте, вам придется снова взять в руки ложку.)

Добавлять или нет шестое яйцо, а если да, то целиком или частично, зависит от консистенции теста: если оно слишком мягкое, то будет расползаться при формовке профитролей. Проверьте, зачерпнув тесто ложкой: оно должно держать в ней форму. Плюхните тесто на тарелку: оно и там должно держать форму. Если оно кажется слишком крутым, взбейте шестое яйцо в маленькой миске, затем подмешайте 1 ст. л. яйца в тесто; еще раз проверьте его консистенцию и добавьте еще яйцо, если считаете нужным.

Теперь у вас получилось уже *заварное тесто*; используйте его, пока оно теплое, иначе оно станет слишком жестким.

// ФОРМОВКА ПРОФИТРОЛЕЙ

2 больших противня (35 x 45 см – удобный размер)

Яичная глазурь (1 яйцо, взбитое с ½ ч. л. холодной воды)

Разогрейте духовку до 220 °С.

Слегка смажьте сливочным маслом два самых больших противня, какие входят в вашу духовку. Суповой ложкой или из кондитерского мешка с 12-миллиметровой круглой насадкой отсадите на них круглые капли слоеного теста диаметром 3 см и высотой 3 см, оставляя между ними промежутки в 4 см. Из оставшегося теста сделайте украшение для верха крокембуша, например овал толщиной 6 мм и размером 10 × 6 см, вытягивая с одной стороны овала «ствол» или «хвостик» длиной 5 см. (Украшение можно положить на отдельный противень и испечь позднее.)

Смажьте верх профитролей яичной глазурью, заодно подправив им форму кисточкой. Тщательно следите, чтобы глазурь не стекала по бокам шариков на противень; это не даст им подняться.

// ВЫПЕКАНИЕ

Поставьте противни с отсаженными профитролями друг над другом на средний уровень горячей духовки и выпекайте примерно 20 минут. Шарики должны увеличиться вдвое, приобрести приятный золотисто-коричневый цвет и стать хрустящими. После этого убавьте нагрев до 175 °С и подержите шарики еще 10 минут. Затем выключите духовку, приоткройте дверцу и дайте шарикам остыть. Для крокембуша они должны

быть сухие и хрустящие. (Испеченные и охлажденные шарики из заварного теста можно заморозить.)

// ВАРИАНТЫ НАЧИНОК

Если вы хотите собрать крокембуш за несколько часов до прихода гостей, лучше использовать для этого пустые профитроли. Начиненные профитроли могут размокнуть через пару часов.

Поскольку вы легко можете превратить заварное тесто в начинку из заварного крема, сделайте в самом начале немного лишнего заварного теста, добавив к изначальным пропорциям: ½ чашки воды, 3 ст. л. (45 г) сливочного масла, ½ чашки муки и 1 яйцо. Когда вы закончите формовку своих 70 профитролей и украшения, взбейте оставшееся тесто с 2–3 ст. л. молока в сотейнике с толстым дном на умеренно сильном огне. Когда смесь начнет закипать, разбавьте ее до нужной консистенции, добавляя тонкой струйкой молоко, и положите по вкусу несколько столовых ложек сахара. Также добавьте по вкусу ваниль и кирш, ром или кофе. Профитроли проще всего наполнять с помощью кондитерского мешка и 6-миллиметровой трубки, вставляя ее в дно или стенки шариков.

// СОБИРАЕМ КРОКЕМБУШ – ОСНОВУ

Приступая к сборке крокембуша, найдите какую-либо емкость со скошенными стенками диаметром 20 см наверху, 17 см внизу и высотой 10 см или больше (это может быть цветочный горшок, выстланный толстой алюминиевой фольгой). Смажьте его изнутри растительным маслом без вкуса и запаха. Вы выложите эту емкость профитролями, обмакнув их в карамельный сироп, и они образуют основание для крокембуша. Поскольку емкость смазана маслом, вы легко достанете из нее основание десерта.

КАРАМЕЛЬ
2 чашки сахарного песка
⅔ чашки воды
2 ст. л. кукурузного сиропа
Сотейник с толстым дном

Доведите до кипения сахар, воду и кукурузный сироп на сильном огне, двигая сотейник по кругу на конфорке, чтобы сахар полностью растворился, а жидкость стала прозрачная и чистая. Плотно накройте сотейник: поднимающийся пар будет конденсироваться на крышке, стекать по стенкам сотейника и смывать кристаллы сахара. Снимите крышку через 3–4 минуты, когда пузырьки станут большими, а жидкость превратится в

густой сироп. Подержите сотейник на огне еще несколько минут, чтобы сироп стал янтарным. Медленно покручивайте сотейник по кругу на огне, пока сироп не потемнеет до золотисто-коричневого цвета. Снимите сотейник с нагрева до того, как сироп достигнет нужного вам цвета, так как он еще немного потемнеет, пока будет слегка остывать в горячем сотейнике. Чтобы карамель не застывала, либо поставьте сотейник в другую посуду с закипающей водой, либо поставьте ее на рассеиватель пламени на очень слабый нагрев.

// СОБИРАЕМ КРОКЕМБУШ – ПИРАМИДА/КОНУС

Насаживая профитроли на маленький нож, макайте их один за другим в жидкую карамель и выкладывайте кольцо из перевернутых шариков по внутренней стенке горшка, следя за тем, чтобы все шарики склеивались с соседними карамелью. Поверх первого кольца постройте второе и продолжайте дальше, пока не покроете все стенки. Остудите пирамиду 5 минут, затем проведите тонким ножом между шариками и стенкой горшка, чтобы высвободить основание. Выложите получившееся основание крокембуша на перевернутую форму для выпечки. Сложите на основании еще четыре ряда или больше из шариков, смоченных в карамели, – теперь их уже не нужно переворачивать. Каждый новый ряд должен немного отступать внутрь, чтобы получился конус. Обмакните в карамель хвостик украшения и установите в центре верхнего ряда.

// ЗАВЕРШЕНИЕ КРОКЕМБУША

Обмакните ложку в карамель и полейте весь крокембуш тонкими струйками карамели. Затем обмакните в карамель вилку, раскручивайте ее над десертом, покрывая крокембуш нитями из карамели. Поставьте крокембуш на поднос.

Воткните веточки остролиста вокруг основания и украсьте крокембуш другими красивыми и вкусными вещами, символизирующими НОВЫЙ ГОД!

119 шоу
Птифуры
(Помадная глазурь)

Птифуры – это маленькие, начиненные кремом пирожные диаметром около 5 см, покрытые сахарной глазурью под названием «помадка» и украшенные такими декоративными элементами, как засахаренные фиалки, цветы из сахара, орехи или шоколад. Птифуры можно испечь и из простого бисквитного теста, но бисквит женуаз удобнее всего – он плотнее и суше. Начинка для птифуров может быть какой угодно; но лучше всего использовать французский масляный крем. Помадная глазурь – это сахарный сироп, который варят до стадии мягкого шарика, а потом вымешивают до тех пор, пока сироп волшебным образом не делается белоснежным. Для глазировки помадкой просто нагрейте ее на огне, добавив немного ликера или других вкусовых ароматизаторов. Всегда полезно держать под рукой помадку, так как она хранится месяцами и в любой момент готова превратиться в гладкую, тонкую глазурь для тортов, пирожных, глазированных фруктов или орехов.

Помадка

(Fondant)
2 чашки

// ПРИГОТОВЛЕНИЕ САХАРНОГО СИРОПА

3 ст. л. белого кукурузного сиропа (или ¼ ч. л. винной кислоты)

1 чашка воды

2-литровый сотейник для соусов с толстым дном

3 чашки (около 570 г) сахарного песка

Кондитерский термометр и/или литровая мера с 3 чашками воды и металлической ложкой

В сотейнике растворите в небольшом количестве воды кукурузный сироп или винную кислоту; влейте остальную воду и высыпьте весь сахар. Поставьте сотейник на сильный нагрев и осторожно двигайте по кругу на конфорке, пока жидкость не закипит и пока не растворится весь сахар, а жидкость не станет прозрачной. (Никогда не перемешивайте сироп, а сотейник покачивайте лишь слегка, чтобы сахар растворялся: если сироп перемешивать, то на стенках сотейника будут оседать кристаллы сахара.) Как только сироп станет прозрачным, накройте сотейник крышкой и варите сироп на сильном огне 3 минуты. Пар, конденсирующийся на крышке, смоет кристаллы сахара со стенок. Затем снимите крышку, поставьте в сироп кондитерский термометр и варите сироп еще несколько минут, до стадии мягкого шарика: 115 градусов на кондитерском термометре или, если вы капнете сиропом в холодную воду, он образует мягкий шарик, пружинящий под пальцами. (*Примечание*: если вы не сварите сироп до стадии мягкого шарика, ваша помадка получится чересчур мягкая; если вы пропустите эту стадию, помадка потеряет эластичность и ее будет сложно растопить.)

// ОХЛАЖДЕНИЕ СИРОПА

Вылейте сироп на мраморную доску размером как минимум 45 × 60 см, в форму для бисквитного рулета или на большой металлический лоток, подперев край к стене. Остудите сироп около 10 минут, чтобы он сделался едва теплым на ощупь: когда вы нажмете на поверхность, она сморщится.

// ВЫМЕШИВАНИЕ

Скребком для теста, мастихином или короткой и крепкой металлической лопаткой начните вымешивать сироп, то сгребая его в кучку, то размазывая по поверхности. Повторяйте эти движения 5 минут или больше. Через несколько минут вымешивания сироп начнет белеть; постепенно он станет белоснежным и наконец застынет, так что вы уже не сможете его месить больше – теперь это помадка. (Не волнуйтесь, если вам придется вымешивать сироп 5, 8 или 10 минут, такое иногда случается. Со временем он побелеет. Если у вас осталась старая помадка, добавьте в сироп через 2–3 минуты вымешивания 3 ст. л. помадки: это ускорит процесс превращения сиропа в помадку.)

// ВЫЗРЕВАНИЕ/ВЫДЕРЖИВАНИЕ

Хотя помадкой можно пользоваться сразу после приготовления, она станет более эластичной и блестящей, если вы дадите ей отстояться хотя бы 12 часов. Плотно уложите ее в банку или миску, накройте сложенной в несколько слоев чистой и влажной марлей, затем герметично закройте. Если поверхность помадки остается влажной, помадка может храниться в холодильнике месяцами.

// КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОМАДКУ

2 чашки помадки

Сотейник с толстым дном

Деревянная ложка

1 ст. л. (или больше) кирша, рома, апельсинового ликера или крепкого кофе либо 1 ч. л. ванили и 2 ч. л. воды (или больше)

Положите помадку в сотейник, добавьте 1 ст. л. жидкости и поставьте на очень слабый нагрев или над едва закипающей водой. Тщательно перемешивайте, пока помадка медленно размягчается до консистенции очень гладкого крема, который плотным слоем покрывает ложку. По необходимости добавьте немного жидкости. Нагрейте помадку ровно настолько, чтобы она сделалась мягкая и гладкая. Используйте помадку немедленно – либо прямо полейте на торт, стоящий на решетке или подносе, либо быстро намажьте ею печенья, либо макайте в нее орехи, фрукты, птифуры. Помадная глазурь моментально схватывается, так что работайте быстро, если хотите получить гладкую поверхность.

ЦВЕТНАЯ ПОМАДКА. Для окрашивания помадки можно взять крепкий кофе (чтобы получить цвет мокко или светло-коричневый), ½ чашки расплавленного шоколада (чтобы получить шоколадный или темно-коричневый цвет) и несколько капель пищевых красителей (чтобы получить пастельные цвета). Смешивайте эти добавки с растопленной помадкой.

ХРАНЕНИЕ РАСТОПЛЕННОЙ ПОМАДКИ. См. советы для свежей помадки. Перед повторным использованием подмешайте к ней несколько ложек свежей помадки.

Птифуры

(Petit Fours)

9 штук

Бисквит женуаз или простой бисквит с наполнителем высотой 4 см, диаметром 20–23 см

1 чашка абрикосовой глазури (1 чашка абрикосового джема, протертого через сито и отваренного до 54 градусов с 2 ст. л. сахара)

2 чашки помадки

2 кухонные вилки с острыми зубцами

Решетка для торта, поставленная на лоток

Варианты оформления: половинки грецких орехов или орехов пекан, засахаренные фиалки или лепестки роз, растопленный шоколад

Бумажные корнеты или трубки для украшения

Нарежьте бисквит на квадраты, прямоугольники, треугольники, ромбы или клинышки диаметром 5 см. Намажьте верх и бока теплой абрикосовой глазурью.

Растопите помадку с выбранными вами ароматизаторами и поставьте в лоток с горячей водой. Наколите один из кусков бисквита вилкой, воткнув ее сбоку. Наклоните сотейник с глазурью и покрутите кусок бисквита в помадке, чтобы покрыть верх и бока. Положите птифур на подставку и снимите его с зубчиков вилки с помощью второй вилки; часть глазури будет капать на лоток, потом ее можно добавить к сотейнику с помадкой. Быстро продолжайте то же самое с остальными кусками бисквита. Обмакнув два или три, вы поймете, как надо действовать и какой должна быть нужная толщина глазури.

Приклейте к птифурам расплавленной помадкой орехи, листья и пр. или украсьте линиями или розетками из растопленного шоколада, выдавливая его из бумажного корнета или трубки. Если вы делаете шоколадные птифуры, можете украсить их узором из белой помадки. Когда глазурь застынет, положите птифуры на поднос или в бумажные розетки.

// ХРАНЕНИЕ ПТИФУРОВ

Птифуры можно хранить в холодильнике в закрытом контейнере или заморозить. Перед подачей к столу дайте им постоять при комнатной температуре или даже оставьте их на мгновение на открытой дверце теплой духовки, чтобы помадка восстановила свой блеск.

КАК СДЕЛАТЬ БУМАЖНЫЙ КОРНЕТ. Нарежьте плотную бумагу для выпечки на прямоугольные треугольники со сторонами 37 и 30 см. Возьмитесь левой рукой за гипотенузу (большим пальцем кверху), напротив прямого угла. Правой рукой загните длинный конец гипотенузы, проводя его внутреннюю сторону кругом так, чтобы его кончик достал до верха прямого

угла. Загните другой конец гипотенузы по внешней стороне, чтобы острый кончик конуса совпал с прямым углом треугольника. Скрепите концы булавкой. Срежьте кончик корнета настолько, чтобы создать отверстие необходимого вам диаметра.

120 шоу
Майонезное шоу

У домашнего майонеза один-единственный недостаток: попробовав его однажды, вы уже никогда не сможете с удовольствием есть другой майонез. Ведь вы берете свежие яйца, лучшее растительное масло и собственные приправы, а это так важно для вкуса. Вы можете приправить ваш майонез так, чтобы его вкус соответствовал блюду, к которому он подается. Вопреки необоснованным слухам о том, как сложно готовится этот известный соус, можно утверждать, что майонез очень легко приготовить в блендере, миксере или даже вручную. Майонез – это всего-навсего яичные желтки, приправы и растительное масло, взбитые в густой, как крем, соус. Когда вы поймете, как ведет себя яичный желток, неудачи вам не грозят.

О ЯИЧНОМ ЖЕЛТКЕ. Яичные желтки с радостью поглощают растительное масло и превращают его в эмульсию – то есть в густой соус – при следующих условиях:

1. Они предпочитают комнатную температуру.

2. Сначала их нужно взбить так, чтобы они загустели и стали лимонного цвета; к этому моменту они уже готовы принять растительное масло.

3. Масло необходимо сначала вводить по каплям, а когда начнется процесс образования эмульсии, его можно добавлять и быстрее тонкой струйкой.

4. Яичные желтки могут поглотить лишь определенный объем масла; если они получают больше, чем способны «переварить», внутренние связи в эмульсии слабеют и соус делается жидким. Максимальные пропорции растительного масла – ¾ чашки масла на яичный желток. Таким образом, 3 желтка могут «впитать» 2½ чашки растительного масла, что даст приблизительно 2½ чашки майонеза. 5 желтков – 3¾ чашки масла, что даст около 4 чашек

майонеза. Можно добавить меньше масла, но ни в коем случае не больше.

Майонез, приготовленный вручную

Около 2½ чашки майонеза

Быстрее всего вы почувствуете и поймете поведение яичного желтка, увидите, как он себя ведет, если собственноручно приготовите майонез. А когда приготовите соус вручную два-три раза, тогда вам под силу будет взбить за 10 минут и целый литр майонеза.

// СГУЩАЕМ ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ

Массивная круглая 3-литровая миска – поставьте ее на влажную прихватку или в кастрюлю с толстым дном

3 куриных яичных желтка

Большой венчик

Нагрейте миску в горячей воде и вытрите насухо. Вылейте в нее яичные желтки и взбивайте венчиком 1–2 минуты. Желтки должны загустеть и приобрести лимонный цвет.

// ПРИПРАВЫ

½ ст. л. винного уксуса или лимонного сока

½ ч. л. соли

¼ ч. л. сухой горчицы

Добавьте во взбитые желтки уксус или лимонный сок, соль и горчицу, снова взбивайте 1 минуту.

// ВВОДИМ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

1½—2¼ чашки очень качественного оливкового масла, салатного масла или их смеси

Немного уксуса или лимонного сока

Соль и белый перец

Примечание. Теперь яичные желтки готовы впитать в себя масло, сначала по каплям или очень тонкой струйкой. В это время не переставайте взбивать ни на миг, пока соус не загустеет, а это случится, когда вы добавите ½ чашки масла. Что касается скорости взбивания, то достаточно двух ударов в секунду. Вы можете менять руки или менять направление – разницы нет, лишь бы не останавливаться во время этого начального этапа. Следите

за маслом, когда его добавляете, а не за соусом. Время от времени переставайте добавлять масло и взбивайте соус в течение нескольких секунд, чтобы убедиться, что все масло впиталось, и лишь после этого добавляйте очередную порцию масла.

Теперь о соусе. Непрерывно взбивая желтки, начните добавлять по каплям растительное масло – из ложки или бутылочки. Взбивайте, не останавливаясь, пока не подмешаете ½ чашки масла. К этому времени соус загустеет до консистенции густого крема и станет похож на майонез. Теперь можно расслабиться, перестать взбивать на несколько мгновений, а потом продолжить, добавляя масло уже по столовой ложке и взбивая после каждой порции масла несколько секунд. Если соус слишком загустеет, разбавьте его несколькими каплями уксуса или лимонного сока. Когда вы добавите необходимое вам количество масла – но не больше 2½ чашки, – посолите и поперчите майонез по вкусу.

Если вы не подаете майонез немедленно, переложите его в банку и плотно закройте, чтобы на поверхности не образовалась пленка. Храните его в холодильнике, желательно не больше недели.

ЕСЛИ МАЙОНЕЗ СВЕРНУЛСЯ ИЛИ СТАЛ ЖИДКИМ. Майонез иногда отказывается густеть или неожиданно вновь делается жидким. Исправить это можно очень простым способом.

Нагрейте миску в горячей воде, вытрите насухо и положите в нее 1 ч. л. готовой горчицы (лучше острой дижонской). Добавьте 1 ст. л. жидкого соуса и взбивайте несколько секунд венчиком, чтобы горчица и соус смешались в однородный крем. По чайной ложке добавьте остальной соус, взбивая после каждой добавки. Такой метод всегда помогает.

Майонез, приготовленный в кухонном комбайне

Все точно так же, как и при взбивании майонеза вручную, только здесь на вас работает электричество.

Майонез в электрическом блендере

В этом случае вы взбиваете целое яйцо, а не желтки, и у вас получится всего около 1¼ чашки соуса.

1 целое яйцо

¼ ч. л. сухой горчицы
½ ч. л. соли
1 ст. л. лимонного сока или винного уксуса
1 чашка растительного масла

Разбейте яйцо в чашу блендера, накройте ее и взбивайте яйцо на максимальной скорости 30 секунд. Добавьте горчицу, соль, лимонный сок или уксус и смешивайте 15 секунд. Снимите крышку и перемешивайте массу на большой скорости, вливайте масло в центр яичной смеси очень тонкой струйкой или по каплям. Соус начнет густеть после добавления ½ чашки масла. Когда вы добавите 1 чашку масла, блендер начнет давать сбои.

ВАРИАНТ

Зеленый майонез

В такой майонез добавлено пюре из свежей зелени и листьев. Он подается к холодным блюдам из яиц, салатам, рыбе и морепродуктам. На 2½ чашки простого майонеза добавьте 1 плотно набитую чашку зелени (кресс-салат, шпинат, зеленый перец, зеленый лук, петрушка, базилик, кервель, эстрагон). Крупно порубите и положите в большой сотейник с кипящей водой жесткую зелень (например, зеленый лук и перец). Когда они станут чуточку мягче, положите туда более нежные листья – шпинат, кресс-салат и травы. Доведите до кипения и варите, не накрывая крышкой, 30–40 секунд, затем достаньте их из сотейника и обдайте холодной водой. Измельчите зелень в блендере, слейте жидкость через сито и выжмите всю воду. Подмешайте пюре в готовый майонез или положите в блендер по время приготовления майонеза.

121 шоу
Ужин из рыбы-меч на четверых за полчаса
(Тапенада, зеленая фасоль, бананы-фламбе)

Правило номер один для ужинов «на скорую руку»: ваша спешка никогда не должна отражаться на их вкусе. Успех же зависит от тщательного планирования вашего времени, если вы захотите сделать все в один прием. Вот необычное меню ужина, который можно приготовить и подать к столу за 30 минут или приготовить заранее.

МЕНЮ:
Тапенада (прованская закуска из оливок, анчоусов и каперсов)
Стейки из рыбы-меч, запеченные с травами и вином
Зеленая фасоль со сливочным маслом
Горячий французский хлеб
Вино «Рислинг» или «Пино блан»
Печеные бананы, фламбе

1) ОБЖАРИВАНИЕ РЫБЫ. (Рыба сначала обжаривается, затем запекается; пока она обжаривается, вы можете приготовить бананы.)

700–900 г рыбы-меч, нарезанной на стейки толщиной 3–4 см
Вощеная бумага
Соль и перец
½ чашки муки

Оливковое масло или масло для жарки

Жаропрочная форма для запекания, достаточно большая, чтобы положить стейки в один слой, или жарочная сковорода и форма для запекания

Кастрюля с 5–6 л подсоленной воды; нагрейте до кипения для варки фасоли

Срежьте кожу со сторон кусков рыбы-меч, промойте стейки в холодной воде, обсушите на бумажном полотенце и выложите на вощеную бумагу. Посыпьте стейки с двух сторон солью и перцем, обваляйте в муке и стряхните лишнюю муку. Налейте в жаропрочную форму или на сковороду масло слоем 3 мм, поставьте на умеренно сильный огонь, а когда масло почти начнет дымиться, слегка обжарьте стейки 2–3 минуты с каждой стороны. (Если вы обжариваете рыбу на сковороде, переложите ее в форму для запекания.) Теперь стейки готовы для духовки.

2) БАНАНЫ. (Их можно подготовить заранее в удобное время, а испечь позже; здесь вы занимаетесь ими, пока обжаривается рыба.)

4 ст. л. (60 г) размягченного сливочного масла

Жаропрочная форма для запекания и сервировки, достаточно большая, чтобы положить бананы в один слой

8 маленьких или 4 больших банана

¼—½ чашки сухого белого вермута, сухого белого вина или сидра

⅓ —½ чашки меда

1 ст. л. лимонного сока

½ ч. л. корицы

Смажьте жаропрочную форму 2 ст. л. (30 г) сливочного масла. Очистите бананы от кожуры и разложите их в форму. Полейте вином или сидром, медом и лимонным соком. Посыпьте корицей и положите кусочки оставшегося масла. (Все это можно сделать заранее.)

// ЗАПЕКАЕМ БАНАНЫ

Бананы пекутся 15 минут на среднем уровне духовки при 200 ˚C или 20–25 минут при 190 ˚C (вместе с рыбой). Через каждые 5 минут поливайте их жидкостью из формы, в которой они лежат. Бананы станут мягкие, а жидкость – густая, как сироп. Бананы можно запечь заранее и разогреть. Подать к столу их можно как есть или фламбировать.

// ФЛАМБИРУЕМ БАНАНЫ

1 ст. л. сахарного песка

⅓ —½ чашки коньяка

Бананы должны быть очень горячие (в бурлящем сиропе). Посыпьте на них 1 ст. л. сахарного песка, затем полейте вокруг них коньяком. (Если вы не пользуетесь мармитом, нагрейте коньяк в сотейнике.) Отверните лицо в сторону, подожгите коньяк спичкой и поливайте горящей жидкостью бананы, пока пламя не погаснет. Подавайте бананы на горячих тарелках.

3) ЗАПЕКАЕМ И ПОДАЕМ РЫБУ. (Рыбу и бананы можно запекать одновременно. Пока они будут в духовке, приготовьте фасоль и первое блюдо.)

½ ч. л. орегано

¼ чашки измельченного лука-шалота или зеленого лука

½ чашки свежих белых хлебных крошек

½ чашки сухого белого вермута

Разогрейте духовку до 190 ˚С.

Посыпьте рыбу орегано и луком, а сверху накройте тонким слоем (3 мм) хлебных крошек. Полейте маслом, на котором жарилась рыба (если оно подгорело, полейте свежим растительным или растопленным сливочным маслом). Полейте вермутом вокруг рыбы. Уровень жидкости должен доходить до середины стейков. (До этого момента рыбу можно приготовить заранее.)

Запекайте стейки 20–25 минут в верхней трети горячей духовки, поливая их несколько раз жидкостью, в которой они лежат. Стейки готовы, когда они легко протыкаются вилкой. Не передержите, иначе рыба будет сухая. (Вы можете запечь рыбу заранее и разогреть, если очень постараетесь ее не передержать.)

Подавайте рыбу либо в жаропрочной форме, либо на горячем блюде, положив вокруг стейков приготовленную фасоль. Если у вас найдется время, можете добавить к рыбе макароны, заправленные свежими сливками и сыром пармезан, если нет, подайте много горячего французского хлеба.

4) СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ. (В любую свободную минуту подрежьте кончики фасоли и нарежьте ее кубиками. Отварите фасоль, пока рыба запекается в духовке. Если обдать фасоль холодной водой, как делают французы, фасоль можно сварить заранее и закончить приготовление даже через несколько часов перед подачей к столу, ничего не потеряв в цвете, вкусе и

текстуре.)

700–900 г свежей зеленой фасоли
Кастрюля с кипящей подсоленной водой
Большой эмалированный сотейник или сковорода
3–4 ст. л. (45–60 г) сливочного масла
По желанию: 1 ч. л. лимонного сока и 2 ст. л. измельченной свежей петрушки

Подрежьте и выбросьте оба кончика фасоли. Выкладывайте небольшие пучки фасоли рядами и нарезайте на поперечные кусочки длиной 1¼ см. Нарезанные кусочки положите в кипящую подсоленную воду и варите с открытой крышкой 5–6 минут, чтобы фасоль стала едва податливой на вкус. Откиньте на дуршлаг, 2–3 минуты поливайте фасоль холодной водой и снова слейте воду. (Уберите фасоль в холодильник, если не подаете ее сразу.)

// ПОДАЧА К СТОЛУ

За три минуты до подачи к столу выложите фасоль в сотейник или, перемешивая, быстро подсушите на умеренно сильном огне. Затем подмешайте сливочное масло, соль и перец. Когда фасоль прогреется, побрызгайте ее лимонным соком (по желанию), положите еще сливочное масло, посыпьте петрушкой (по желанию). Немедленно подавайте.

5) ТАПЕНАДА. (Ее можно приготовить, пока варится фасоль. Пропорции произвольные: вы должны использовать черные маслины, анчоусы и каперсы, остальное добавляйте на ваш вкус.)

½ чашки вяленых черных маслин без косточек
¼ чашки каперсов в уксусе (слить жидкость)
5 (или больше) филе анчоусов в оливковом масле
⅓ чашки консервированного тунца
1 (или больше) зубчик чеснока, очищенный
По ¼ ч. л. толченого лаврового листа и тимьяна
½ ст. л. дижонской горчицы
Немного коньяка и лимонного сока
Свежемолотый перец
3 ст. л. измельченной петрушки

Традиционно тапенада делается в большой мраморной ступке, где толкутся в пюре все ингредиенты, но ее можно приготовить и в электрическом блендере. Измельчите в пюре

черные маслины, затем добавьте и измельчите каперсы, анчоусы, тунец, чеснок и зелень. Переложите все в миску, приправьте по вкусу коньяком, лимонным соком и перцем. Подмешайте петрушку.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Для украшения (по желанию): листья латука или кресс-салата, помидоры, разрезанные на четыре части, сваренные вкрутую яйца, домашний майонез

Подавайте тапенаду в салатнице или выложите на маленькое блюдо и украсьте латуком или кресс-салатом, помидорами, кружочками яиц и майонезом. Тапенаду можно намазывать на хлеб, в нее можно макать ломтики мяса, поданные в качестве холодной закуски.

122 шоу
Оссобуко
(Тушеные телячьи голяшки)

«Оссобуко» звучит как экзотическое блюдо, но на самом деле это всего лишь насыщенное красное итальянское рагу из телятины. Необычно в нем то, что оно приготовлено из телячьих голяшек и его восхитительно пряный красный соус изысканно приправлен апельсиновой и лимонной цедрой. Как и любое рагу, его можно приготовить заранее. А еще оссобуко необременительно для вашего бюджета. Это превосходное блюдо для семейного или неформального обеда. Оссобуко подается с рисом, макаронами или отварным картофелем, свежими зелеными овощами или смешанным салатом, а также с простым красным или розовым вином.

ТЕЛЯТИНА. «Оссобуко» в переводе означает «мозговая кость» или телячья голяшка – мозговая кость с окружающим ее мясом задней ноги теленка, от колена до начала лодыжки. По-французски это называется jarret de derriere. Некоторые мясники включают голяшку в отруб телячьего окорока для запекания, поэтому ее не всегда удается купить отдельно. Возможно, вам придется специально заказать голяшки. Большая голяшка весит около 1 кг; на 4 порции вам потребуются три-четыре голяшки.

Если вы не смогли купить задние голяшки, можете приготовить оссобуко из передних. Передняя голяшка (рулька) крупнее, с более широкой костью; в мясе больше сухожилий и пленок, чем в задней голяшке. В рульке также больше желатина, и это означает, что соус получится более насыщенный. Рулька часто включает коленный сустав и весит около 2 кг; на 4 порции вам потребуются 2 штуки.

Попросите распилить голяшки на куски по 4–5 см; в середине каждого куска будет круглая мозговая кость. Куски от рульки

выглядят менее аккуратно, а на некоторых будет очень мало мяса. Варите на медленном огне куски без мяса и связки 3–4 часа в воде (так, чтобы вода лишь прикрывала кости) с луком, морковью, сельдереем и травами. В получившемся насыщенном бульоне тушите потом оссобуко.

Оссобуко

(Телячьи голяшки, тушенные с вином и травами и приправленные лимонной и апельсиновой цедрой)

4 порции

// ОБЖАРИВАЕМ ТЕЛЯТИНУ

3–4 задних телячьих голяшки (3–4 кг) или 2 передние рульки (4 кг, включая связки), распиленные на поперечные куски по 4–5 см

Соль и перец

1 чашка муки

Оливковое масло или масло для жарки

1 или 2 сковороды с толстым дном

Жаропрочная кастрюля с толстым дном, достаточно большая, чтобы положить мясо в один слой

По ½ чашке ломтиков моркови и лука

Крышка кастрюли

Положите мясо в лоток или на вощеную бумагу. Посолите и поперчите со всех сторон, обваляйте в муке и стряхните лишнюю. Налейте на сковороду или на сковороды масло слоем в 3 мм и поставьте на умеренно сильный нагрев. Когда масло почти начнет дымиться, обжарьте мясо со всех сторон. (Не перегружайте сковороду, иначе мясо не обжарится как следует. Возможно, вам придется обжаривать его несколькими порциями.)

Пока обжаривается мясо, налейте в кастрюлю 2 ст. л. растительного масла, положите в него ломтики лука и моркови, накройте крышкой и потомите их на умеренном огне 5–6 минут, до мягкости овощей.

// ДОБАВЛЯЕМ ВСЕ НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ТУШЕНИЯ

1 чашка сухого белого вина или ¾ чашки сухого белого вермута

2 чашки хорошего телячьего бульона или консервированный куриный и говяжий бульон, в пропорции 1:1

2–3 крепких спелых красных помидора
1–2 зубчика чеснока, раздавленные
1 ч. л. базилика
1 апельсин
1 лимон

Когда обжарится мясо, положите его в кастрюлю, где тушились лук и морковь, вместе с овощами. Лучше, если мясо будет лежать в один слой, но это не всегда возможно, особенно с передними рульками. Слейте из обеих сковородок масло и деглазируйте мясной осадок – налейте в сковороды вино, поставьте на огонь и деревянной ложкой соскребите прижарившиеся мясные соки. Вылейте вино на мясо. Добавьте бульон, чтобы он наполовину покрывал мясо.

Положите помидоры в кипящую воду на 10 секунд, вырежьте сердцевину и снимите кожицу. Разрежьте помидоры пополам по горизонтали, выжмите сок и семена, крупно порубите мякоть и положите в кастрюлю. Подмешайте чеснок и базилик. Срежьте с апельсина и лимона цедру (цветной слой кожуры). Нарежьте цедру очень тонкими длинными полосками шириной 1 мм. Для устранения горечи варите цедру 10 минут в 1 л слабо кипящей воды, достаньте ее шумовкой и добавьте в кастрюлю. (До этого места все можно приготовить заранее; перед продолжением готовки доведите мясо до слабого кипения.)

// ТУШЕНИЕ

Накройте кастрюлю крышкой и поставьте ее либо на слабый огонь на плите, либо на средний уровень разогретой (160 °C) духовки. (Лучше в духовку – там более ровный нагрев.) Жидкость в кастрюле должна слабо кипеть 1¼ часа (для передней голяшки обычно 1½ часа), пока мясо не будет легко протыкаться вилкой. Не передержите – мясо не должно отделяться от костей.

// ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА

Приготовленное мясо выложите из кастрюли в другую посуду. Наклоните кастрюлю и снимите жир с поверхности жидкости. Поставьте кастрюлю на сильный огонь и быстро уварите мясную жидкость, чтобы она слегка загустела, а вкус стал более насыщенным. Должно остаться около 2 чашек. Снимите пробу и по необходимости добавьте соль и перец. Если вы не подаете блюдо к столу немедленно, верните мясо в кастрюлю и оставьте, не накрывая крышкой. Когда нужно будет разогреть блюдо, накройте кастрюлю крышкой и подержите на огне 3–4 минуты.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Либо подавайте оссобуко в кастрюле, либо выложите мясо на горячее блюдо и окружите его рисом, макаронами или отварным картофелем. Полейте мясо соусом и украсьте веточками петрушки.

123 шоу
Лакомые субпродукты: мозги и зобная железа

Если вы внезапно поймете, что вам все надоело – все эти стейки, гамбургеры, жаркое и рыба, попробуйте приготовить мозги или зобную железу. (Зобная железа – sweetbreads – кулинарный термин; он объединяет две железы, вилочковую и поджелудочную, у бычков и ягнят.) У этих субпродуктов восхитительно нежный вкус, а приготовить их можно самым разным способом. Хотя мозги и зобная железа почти одинаковы по вкусу и текстуре, да и процессы их приготовления похожие, мозги все же нежнее. Независимо от того, в каком виде вы их покупаете, мозги и зобную железу всегда следует для отбеливания вымочить перед готовкой в течение нескольких часов в холодной воде. Поскольку эти субпродукты легко портятся, их нужно использовать как можно скорее.

Мозги

(Cervelles)

Телячьи мозги, *cervelles de veau*, наиболее знакомы гурманам, но можно использовать и бычьи мозги, более крупные, либо свиные и бараньи, более мелкие. 500 г мозгов – это 2–3 порции. Телячьи мозги обычно продаются попарно, и одна такая пара – более чем полноценная порция для одного человека. С мозгами нужно обращаться осторожно – они нежные и легко разваливаются.

// ВЫМАЧИВАНИЕ

Промойте мозги в холодной воде, осторожно снимите тонкую пленку, закрывающую темные пятна, и положите мозги в большую миску с холодной водой. Меняйте воду несколько раз или поставьте миску под слабо текущий кран. Где-то через час

осторожно снимите еще как можно больше пленок, стараясь не прорвать мозговую ткань. Снова замочите мозги на 1½–2 часа, несколько раз меняя холодную воду, каждый раз добавляя в миску по 1 ст. л. уксуса и соли на каждый литр воды. Наконец, счистите как можно больше пленок, подрежьте непрозрачные белые пятна в основании мозгов – и вы готовы их готовить.

// БЛАНШИРОВКА, ИЛИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ВАРКА

Если вы собираетесь тушить мозги в духовке, их не нужно бланшировать. От бланшировки можно отказаться и в том случае, если вы планируете обжарить их на сковороде или во фритюре. Бланшировка делает текстуру мозгов более плотной, и после этого их легче нарезать; она также помогает им храниться пару дней, если вы не подаете их немедленно.

Для бланшировки положите вымоченные и очищенные от пленки мозги в большой эмалированный или нержавеющий сотейник. Залейте кипятком, чтобы вода покрывала мозги на 5 см, и добавьте по 1½ ч. л. соли и 1 ст. л. лимонного сока на каждый литр воды. Нагрейте воду почти до кипения и держите ее при такой температуре 20 минут (15 минут для небольших мозгов барашка или поросенка, 30 минут для говяжьих мозгов). Дайте мозгам остыть в той же жидкости, в какой они варились, 20 минут.

Чтобы мозги было легче нарезать, их укрепляют дополнительно. Обсушите бланшированные мозги и положите их на блюдо; придавите их тяжелой обеденной тарелкой и держите в холодильнике 2 часа или больше.

Обжаренные мозги под темным масляным соусом

(Cervelles au Beurre Noir)

6 порций (основное блюдо)

Это восхитительное блюдо часто подается как закуска. Впрочем, если хотите, вы можете подать его как основное блюдо, вместе с картофелем, посыпанным петрушкой, горошком с маслом, шпинатом, а также легким красным «Бордо», розовым вином или белым «Бургундским».

1 кг мозгов, вымоченных, зачищенных и бланшированных

Соль и перец

1 чашка муки

1 или 2 большие сковороды

1 чашка (200 г) растопленного сливочного масла

3–4 ст. л. каперсов

3 ст. л. измельченной петрушки

Нарежьте мозги ломтиками толщиной 1¼ см. Прямо перед обжариванием посыпьте их солью, перцем и обваляйте в муке (избыток стряхните). В одной или двух сковородах нагрейте 3-миллиметровый слой топленого масла; когда оно начнет темнеть, положите в один слой ломтики и обжарьте по 2–3 минуты с каждой стороны до румяной корочки. Выложите их на горячее блюдо и сразу же вылейте в сковороду ½ чашки прозрачного топленого масла, стараясь, чтобы туда не попал молочный осадок (он подгорает и загрязняет масло). Подержите сковороду над сильным огнем, покручивая ее на конфорке, пока масло слегка не потемнеет. Добавьте каперсы с петрушкой и подержите над огнем несколько секунд. Полейте масляным соусом мозги и немедленно подавайте к столу.

Зобная железа

Зобная железа (или тимус, вилочковая железа теленка) весит около 450 г и состоит из двух неодинаковых частей, соединенных мягкой белой трубкой. Более гладкая, округлая и плотная часть, *noix* (ядрышко), самая вкусная. Вторая часть, под названием *gorge* (горло), более неровная, пронизанная венами и часто расщепленная. Мясник обычно отделяет эти части и вырезает трубку.

// ВЫМАЧИВАНИЕ И ЗАЧИСТКА

Промойте, вымочите и зачистите зобную железу так, как это описано в разделе «Мозги». Выдерните или вырежьте крупные сосуды. Обрезки можно приберечь для бульона.

// БЛАНШИРОВКА

Зобную железу бланшируют по желанию, и она больше подходит для тушения в жидкости. В целом следуйте описанию в разделе «Мозги», только залейте зобную железу не горячей, а холодной водой и варите на грани закипания 15 минут; затем немедленно слейте воду и окуните части зобной железы в холодную воду, чтобы их укрепить.

Тушеная зобная железа
(Ris de Veau Braisées)
6 порций

Хотите ли вы впоследствии обжарить зобную железу, подать ее горячую под соусом или холодную с салатом, тушение в жидкости – самый удобный способ приготовления, сохраняющий

ее сочность.

4 ст. л. (60 г) сливочного масла

Жаропрочная кастрюля, достаточно большая, чтобы железы лежали в один слой

По ½ чашки сельдерея, лука и моркови, нарезанных мелкими кубиками

По желанию: ¼ чашки кубиков вареного окорока

1 кг зобных желез, вымоченных и зачищенных

Средний букет трав: 4 веточки петрушки, ½ лаврового листа и 1 веточка тимьяна, завязанные в марлю)

Соль и перец

¼ чашки сухого белого вермута

1 чашка качественного мясного или куриного бульона или консервированного говяжьего бульона

Разогрейте духовку до 160 ˚С.

Растопите в кастрюле сливочное масло. Положите в него кубики овощей и (по желанию) окорока, накройте кастрюлю и потомите на медленном огне 10 минут, чтобы овощи стали мягкими, но не подрумянились. Посыпьте зобные железы солью и перцем и выложите на овощи, поливая их жидкостью со дна кастрюли. Среди желез спрячьте букет трав. Потомите на медленном огне 5 минут. Переверните железы, полейте их жидкостью и потомите еще 5 минут. (Если на дне кастрюли наберется более ¼ чашки жидкости, слейте ее, уварите на сильном огне до 2 ст. л. и вылейте на мясо.)

Влейте в кастрюлю вино и столько бульона, чтобы чуть прикрыть мясо. Доведите жидкость до слабого кипения, накройте кастрюлю и запекайте в середине разогретой духовки 45 минут. Дайте железам остыть в той же жидкости. Чтобы его разогреть, накройте кастрюлю крышкой и подержите несколько минут на слабом огне.

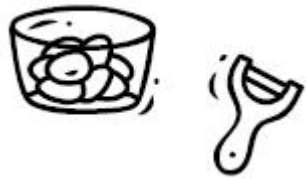
ВАРИАНТ

Тушеные зобные железы со сливками

(Ris de Veau a la Crème)

Выложите горячие зобные железы на горячее блюдо. Быстро уварите жидкость почти до густоты сиропа; влейте в нее ⅔ –1 чашку жирных сливок. Варите на медленном огне несколько минут, чтобы соус слегка загустел. Добавьте по вкусу соль, перец и (по желанию) лимонный сок. Полейте зобные железы соусом с оставшимися в нем овощами, украсьте петрушкой. Подавайте к столу с паровым рисом, горошком с маслом, шпинатом и хорошим белым «Бургундским».

124 шоу
Спаржа сверху донизу
(Соус мальтийский – голландский с апельсином)



Большое блюдо только что приготовленной зеленой спаржи – великолепное начало для любой трапезы и красивая интерлюдия взамен салатам. Если вы хотите полностью насладиться свежей спаржей, покупайте ее осмотрительно, храните правильно и готовьте по французским рецептам, едва до податливости – не переваривая, чтобы она сохраняла свой свежий цвет, текстуру и вкус.

ВЫБОР СПАРЖИ. При покупке выбирайте ярко-зеленую, твердую спаржу; чешуйки на кончике должны лежать плоско и, плотно прилегая друг к другу, создавать заостренный конус. Чем более влажный срез, тем спаржа свежее. Хорошие продавцы держат спаржу в прохладном месте; она должна стоять вертикально, на влажной бумаге или на 1 см в воде. Толстые стебли такие же нежные, как тонкие. На 1 порцию обычно берется 6 стеблей спаржи высотой 25 см и диаметром 2–2½ см; либо 8–10 стеблей, если спаржа подается как отдельное блюдо.

ХРАНЕНИЕ СВЕЖЕЙ СПАРЖИ. Если вы не готовите спаржу немедленно, подрежьте ее снизу (6–10 мм), пока не доберетесь до влажной мякоти. Потом поставьте спаржу вертикально в воду, налитую слоем 1 см, накройте пластиковым пакетом или заверните ее во влажное бумажное полотенце и положите в пластиковый пакет. Держите спаржу в холодильнике.

ПОДГОТОВКА СВЕЖЕЙ СПАРЖИ К ВАРКЕ. Французы варят спаржу так: счищают с нее кожицу, связывают пучками и кладут в большую кастрюлю с бурно кипящей водой. Очищенная спаржа варится быстрее, чем неочищенная, при этом сохраняет свой цвет и текстуру, и ее можно есть всю целиком. При очистке спаржи не только срезается тонкая кожица верхней части побега, но и жесткая наружная часть стебля в его основании, чтобы обнажить

влажную сердцевину, и весь стебель становится нежным сверху донизу. Конечно, чистка занимает дополнительное время, но результаты оправдывают себя не только в гастрономическом, но и в визуальном отношении: длинные зеленые стебли потрясающе красиво лежат на блюде.

КАК ЧИСТИТЬ СПАРЖУ. Хотя вы можете воспользоваться овощечисткой или ножом для нарезки сыра, проще всего чистить спаржу маленьким и острым ножом для овощей и фруктов. Держите «стрелку» спаржи кончиками пальцев срезом кверху, чтобы побег лежал на ладони. Подрезайте поперечно срез, пока не достигните влажной мякоти, затем начинайте счищать со стебля жесткий поверхностный слой, продвигаясь от среза к верхушке. По мере приближения к нежному зеленому кончику срезать нужно будет все более тонкую кожицу. Налейте холодную воду в раковину и очень быстро ополосните очищенные стебли.

КАК СВЯЗАТЬ СПАРЖУ. Разделите спаржу на пучки диаметром 8 см. Один стебель оставьте отдельно, для снятия пробы. Ровно сложите кончики в каждом пучке, перевяжите каждый пучок в 5 см от острых кончиков толстой и мягкой белой кулинарной ниткой. Другой ниткой перевяжите пучок в 5 см от среза. Подрежьте торчащие концы, чтобы все стебли спаржи были одинаковой длины. Если вы не готовите спаржу сразу, заверните пучки во влажное бумажное полотенце и пластиковую пленку и уберите в холодильник.

Спаржа, сваренная целиком

(Les Asperges en Branches)

Французы кладут свежую спаржу в очень большое количество бурно кипящей воды. Чем больше воды, тем быстрее она снова закипит после добавления спаржи, запечатывая в побегах растительные соки. Благодаря этому спаржа сохранит цвет, вкус и текстуру.

4–6 пучков и 1 стебель очищенной спаржи

Большая кастрюля или гусятница с 7–8 л бурно кипящей воды

1½ ч. л. соли на 1 л воды

Блюдо с перфорированной вставкой либо выстланное сложенной белой салфеткой (салфетка впитает жидкость, стекающую со спаржи)

Положите пучки спаржи и отдельный стебель в бурно кипящую воду, посолите. Через 3–4 минуты, когда вода вновь закипит, убавьте нагрев и варите спаржу при слабом кипении 6

минут или дольше (это зависит от качества спаржи). Начинайте снимать пробы через 5–6 минут: нож должен легко протыкать побеги. Подцепите вилкой нитки и поднимите один пучок: стебли должны слабо прогнуться – если они повисают, вы переварили спаржу. Наконец, попробуйте кусочек отдельного стебля: он должен быть податливым, но оставаться чуть хрустящим.

Как только спаржа готова, вытащите пучки один за другим, работая двумя вилками: подержите каждый несколько секунд в воздухе, чтобы с него стекла жидкость, аккуратно положите на блюдо, разрежьте и вытащите нитки и быстро доставайте следующий пучок.

Если вы не можете подать спаржу немедленно, поставьте блюдо над горячей водой, а спаржу накройте сложенной салфеткой. Пока спаржа лежит, она немного размягчится и потеряет влагу. Поэтому чем раньше вы подадите ее к столу, тем лучше.

Мальтийский соус

(Sauce Maltaise)

Голландский соус, приправленный апельсином, для спаржи и брокколи

1¼ чашки, на 6 порций

1 апельсин

Терка

Нержавеющий или эмалированный сотейник на 1½ л

3 яичных желтка

Венчик

1 лимон

¼ ч. л. соли

1 чашка (115 г) растопленного сливочного масла

Столовая ложка (добавлять масло в соус)

Влажная прихватка под кастрюлю

Потрите на терке цедру апельсина прямо в сотейник, добавьте 3 яичных желтка и интенсивно взбивайте венчиком около 1 минуты, чтобы желтки стали густые и липкие. Выжмите в миску соки апельсина и лимона. Вбейте в желтки 2 ст. л. сока и ¼ ч. л. соли.

Поставьте сотейник на умеренный нагрев и взбивайте венчиком, проходясь по всему дну. Постепенно смесь превратится в гладкий крем, покрывающий пленкой проволоку на венчике – будьте осторожны, не нагревайте желтки слишком быстро, иначе они свернутся.

Сразу же снимите кастрюлю с огня и подмешайте венчиком сливочное масло, сначала по каплям (пока соус не загустеет), потом по чайным ложкам. По необходимости разбавьте соус

несколькими каплями апельсинового и лимонного сока, снимите пробу. До подачи к столу держите соус над теплой водой или на поверхности теплой плиты.

ДРУГИЕ СОУСЫ К ГОРЯЧЕЙ СПАРЖЕ

Лимонный сок и соль для тех, кто на диете.

Растопленное сливочное или лимонное сливочное масло.

Голландский соус «на скорую руку» или сливочный соус со вкусом лимона.

Просто голландский соус или голландский соус со взбитыми сливками или взбитыми яичными белками.

Смесь из хлебных крошек, обжаренных на сливочном масле, измельченной петрушки и порубленных крутых яиц.

125 шоу
Операция «Цыпленок»

Возьмите аппетитного жирненького цыпленка для жарки, вырежьте его грудку, и у вас получится нечто вроде лодки с ножками и крыльями. Положите в полость пикантную начинку, накройте ее белым мясом из грудки, накройте кожей обратно – и у вас опять получится цыпленок. Жарится он как обычный бройлер, но его проще нарезать и подать и – намного вкуснее есть. Такую простую операцию можно проделать не только с цыпленком, но и с другой птицей – индейкой, голубем, уткой.

Цыпленок, полуочищенный от костей

(Poularde Demi-Désossée)
6 порций
Цыпленок для жарки на 2 кг
2½–3 чашки начинки/фарша
Маленький нож, очень острый
Массивные ножницы

// ПОДГОТОВКА ЦЫПЛЕНКА

Удалите потроха: печенку, сердце, желудок, шею. Срежьте жир. Отрежьте кончики крыльев. Обязательно вырежьте жировые железы с резким запахом: два желтоватых мешочка под кожей в задней части гузки. Осмотрите всю поверхность цыпленка – не осталось ли где перьев или волосков. Если необходимо, подрежьте шею, чтобы она не торчала дальше плеч. Удалите грудную дужку: острым ножом сделайте небольшой разрез вдоль дужки, ухватитесь за косточки и немного покрутите дужку из стороны в сторону, извлеките кость со стороны шеи.

// КАК СРЕЗАТЬ МЯСО С ГРУДКИ

Положите цыпленка на спинку. Сделайте продольный разрез на коже груди. Пальцами отодвиньте кожу, чтобы открыть все мясо с обеих сторон грудки до основания крыльев. С одной стороны грудины прорежьте мясо, следуя ножом вдоль грудной кости, высвободив его с этой стороны. Затем подскребайте ножом вдоль грудной клетки, пальцами помогая отделять мясо с грудки. Продолжайте, пока не высвободите половину грудки куском. Отделите его на плечевом суставе в основании крыла. Постарайтесь не прорезать кожу по краям грудки; она должна оставаться целой, когда будет завернута поверх начинки. Таким же образом удалите мясо и с другой стороны грудки.

Теперь у вас два больших куска белого мяса без костей и кожи – сюпремы. Каждый сюпрем состоит из двух слоев; большой кусок – это филе, а небольшой нижний слой – малое филе (миньон). С нижней стороны малого филе находится жесткое белое сухожилие – его необходимо удалить: зажмите его кончик полотенцем, надрежьте мясо по обе стороны и, подскребая мякоть вдоль сухожилия кончиком ножа, осторожно оторвите.

Нарежьте белое мясо на продольные полосы шириной 1 см. Слегка их посолите и по желанию сбрызните парой капель коньяка.

// КАК УДАЛИТЬ ГРУДНУЮ КЛЕТКУ

Грудная клетка цыпленка состоит из выступающей грудной кости и верхних ребер – ее продолжения. Верхние ребра соединяются с нижними под углом в середине каждой стороны скелета. Массивными ножницами разделите в этом месте верхние и нижние ребра с каждой стороны по всей длине скелета. Прорежьте возле шеи кончик дужки. Теперь все грудные кости отрезаны. Перед вами цыпленок без грудки, с похожей на лодку полостью.

// КАК ФАРШИРОВАТЬ ЦЫПЛЕНКА

Соль

По желанию: несколько капель коньяка

2–2½ чашки начинки/фарша

Шпажка или вязальная спица длиной 20–25 см

Слегка посолите полость и по желанию сбрызните несколькими каплями коньяка. Наполните полость начинкой, образуя горку начинки в верхней части, чтобы имитировать выпуклую грудку. Поднимите кверху ножки, подоприте коленки к основанию крыльев и проткните спицей мякоть цыпленка под коленками. Это позволит держать ножки на месте до конца

операции. Положите на начинку полоски белого мяса, полностью ее прикрыв. Накройте начинку двумя частями нагрудной кожи. Кожа должна полностью накрыть белое мясо, чтобы одна часть кожи заходила на другую на 1 см. Возможно, вам придется удалить часть начинки.

// КАК СВЯЗАТЬ И ЗАШИТЬ ЦЫПЛЕНКА

Кулинарная игла или пластиковая вязальная спица с отверстием, длина 20–25 см

Белая кулинарная нитка

Проденьте в иглу или отверстие спицы белую нитку.

КОЖА НА ГРУДКЕ. Начиная снизу, прямо под грудкой, прошейте по прямой сложенную на грудке кожу до шеи. Переверните цыпленка и закрепите шейную кожу на спинке, полностью закрыв начинку с шейного конца. С каждого конца оставьте по 10 см нитки – чтобы потом легче было ее вытащить.

ФИКСАЦИЯ НОЖЕК И КРЫЛЫШЕК ОДНОЙ НИТКОЙ. Ножки и крылышки тоже нужно зафиксировать вдоль тела цыпленка. Положите цыпленка на спинку и сложите крылышки «руки в боки» на грудке, чтобы их кончики оказались под мышками. Вытащите из-под коленок шпажку и проденьте вместо нее иглу с ниткой под одной, а затем и под другой коленкой. Переверните цыпленка и с той же стороны, с какой вышла из-под колена игла с ниткой, проткните ею же одно крыло, захватите на шее кусок позвоночника и проденьте иглу через крыло с другой стороны. Теперь у вас два конца нитки с одной и той же стороны – на крыле и возле коленки. Затяните потуже, завяжите и обрежьте концы ниток.

ФИКСАЦИЯ ГУЗКИ И НОЖЕК. Проткните иглой с ниткой нижнюю сторону гузки, затем кожу наверху кончиков ножек. Туго затяните, завяжите и обрежьте концы нитки. Теперь кончики ножек и хвост закрыли нижнее отверстие, вся начинка надежно заключена в полости, а цыпленок зашит.

// СОВЕТ

Если цыпленок свежий, а начинка холодная, вы можете очистить от его костей, нафаршировать и зашить за день до приготовления. Обложите его льдом и, слегка накрыв, уберите в холодильник. Как минимум за час до жарки обсушите цыпленка и оставьте при комнатной температуре, чтобы в процессе готовки более точно рассчитывать время приготовления.

// СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Цыпленка, полуочищенного от костей, можно приготовить

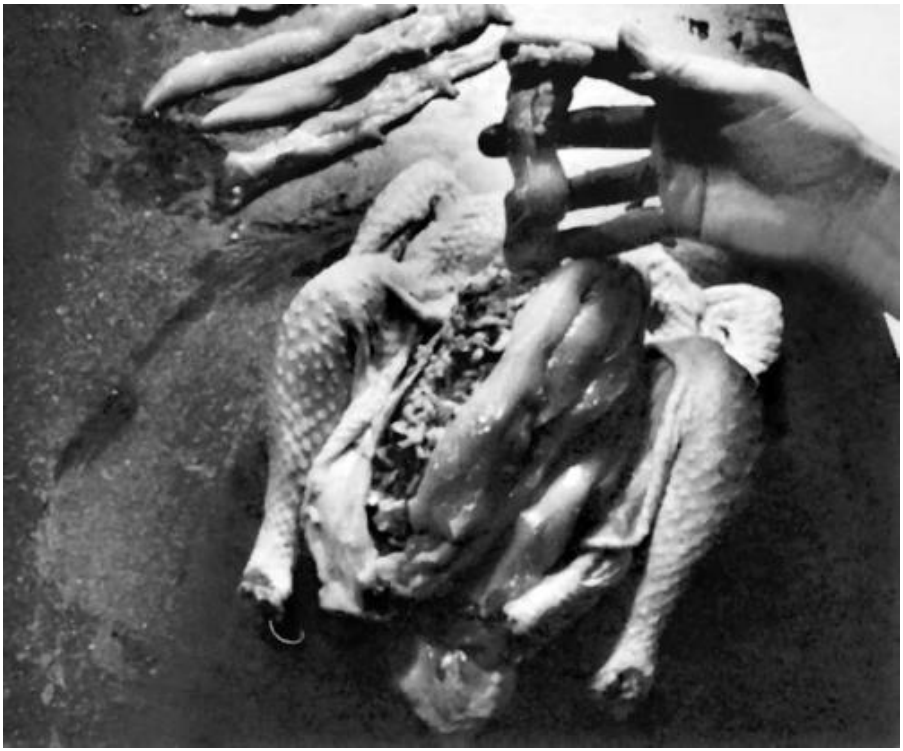
так же, как обычного цыпленка – поджарить в духовке, запечь в жаропрочной кастрюле с крышкой или припустить.

1. Надрежьте кожу от шеи до гузки.

2. Отогните кожу и вырежьте грудки с каждой стороны.

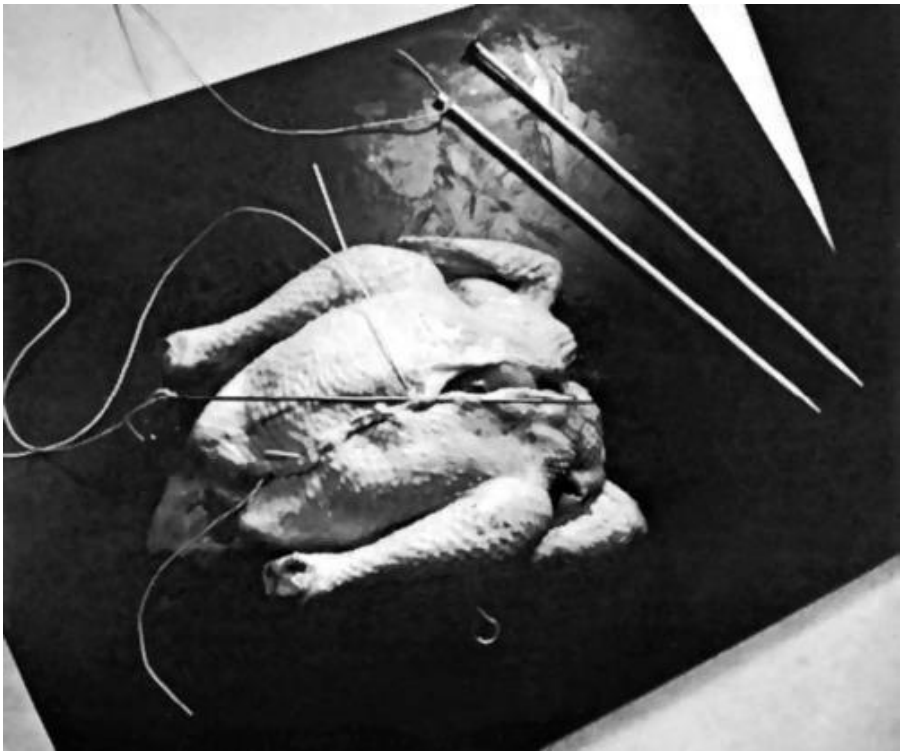
3. Когда белое мясо вырезано, можно вырезать кость грудины.

4. После того как вы прорежете с обеих сторон грудную клетку, она останется прикрепленной к плечам, как показано здесь; следующий шаг – вырезать ее совсем.

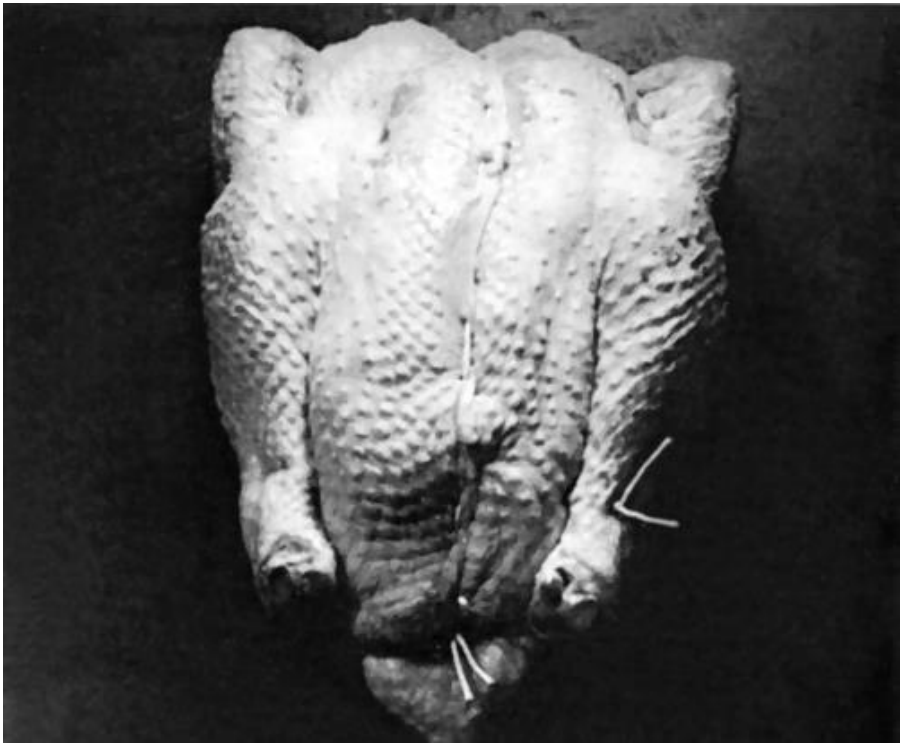


5. Заполните полость цыпленка фаршем и накройте полосками белого мяса.

6. Верните на место кожу с грудки.



7. Зашейте кожу на груди.



8. Свяжите цыпленка – и теперь он готов для жарки или припускания.

126 шоу
Как припустить цыпленка (Начинка/фарш из риса)

Один из самых вкусных французских способов приготовления в духовке цельного цыпленка – когда его припускают, то есть кладут в жаропрочную кастрюлю с травами, заливают до половины белым вином и куриным бульоном, накрывают крышкой и потом медленно запекают в духовке. Красное мясо тушится, белое – готовится на пару. В результате у вас потрясающе сочная птица плюс восхитительный бульон, из которого можно приготовить соус.

ПОКУПКА ЦЫПЛЕНКА. Вам необходимо купить настоящего цыпленка для жарки, т. е. птицу возрастом от 5½ до 9 месяцев, весом около 2 кг или больше, готовую к приготовлению. Если цыпленок слишком молодой, его нежное мясо расползется при таком способе приготовления.

ПОДГОТОВКА ЦЫПЛЕНКА. Вы можете припустить цыпленка с начинкой и без нее, целого и зашитого обычным способом или частично очищенного от костей, как показано в следующем рецепте. Чтобы вынуть кости, разрежьте грудку цыпленка от шеи вниз, извлеките белое мясо и нарежьте на продольные полосы шириной 1 см; вырежьте грудную кость и верхнюю половину ребер, положите в грудную полость фарш, накройте полосками белого мяса, кожей, сшейте кожу и стяните ниткой ножки и крылышки, чтобы закрыть начинку в полости. (См. предыдущее шоу.)

НАЧИНКА/ФАРШ. Возьмите по ¾ чашки начинки на каждые 450 г цыпленка. Вот, к примеру, рисовая начинка.

Начинка/фарш из риса, грибов и куриной печени

3 чашки

1 ст. л. (15 г) сливочного масла

Маленькая сковорода или сотейник с толстым дном

1 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука

1 чашка грибов, разрезанных на четвертинки и тушеных

либо консервированных грибов

1–2 куриные печени, нарезанные кубиками со стороной 6 мм

Соль и перец

2–3 ст. л. портвейна или мадеры

Миска

1½ чашки предварительно отваренного белого риса (около ½ чашки сырого риса)

1 яйцо

¼ ч. л. орегано

Растопите сливочное масло, добавьте лук, затем грибы и кубики печени. Слегка посолите и поперчите, перемешивая; влейте вино. Варите 2 минуты или до тех пор, пока вино не выпарится почти полностью. Выложите в миску и подмешайте рис. Взбейте вилкой яйцо, подмешайте его к рису вместе с орегано. Попробуйте на вкус и по необходимости добавьте приправы.

Цыпленок, полуочищенный от костей, фаршированный рисом, грибами и куриной печенью и припущенный в белом вине, под соусом «сюпрем» с карри

(Poularde demi-désossée, evocation Albuféra)
6 порций

// ПРИПУСКАНИЕ ЦЫПЛЕНКА

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

Жаропрочная кастрюля с толстым дном на 6–8 л, предпочтительно овальная

По ½ чашки нарезанных ломтиками моркови, лука или лука-порея и сельдерея

1 ст. л. (15 г) размягченного сливочного масла

3 чашки или больше прозрачного куриного бульона

½ ч. л. орегано

½ ч. л. соли

Потроха (сердце, желудок, шея)

1 чашка сухого белого вина или ¾ чашки сухого белого вермута

Цыпленок для жарки на 2 кг, полуочищенный от костей, начиненный, зашитый

Полоска свежего свиного сала или нутряного жира, примерно 10 × 20 × ⅓ см

Вощеная бумага размером с верх кастрюли
Крышка от кастрюли

Разогрейте духовку до 160 ˚С.

Растопите в кастрюле сливочное масло, подмешайте ломтики овощей и потомите на медленном огне, накрыв крышкой, 8 минут, чтобы овощи стали мягкие, но не обжарились.

Вмассируйте ложку мягкого сливочного масла в кожу цыпленка; положите цыпленка в кастрюлю поверх овощей грудкой кверху. Вокруг цыпленка разложите потроха. Залейте вином и бульоном, чтобы уровень жидкости доходил до половины цыпленка. Добавьте орегано. Посолите цыпленка и положите на грудку и ножки полоски сала или жира. На плите доведите жидкость до слабого кипения. Положите на цыпленка вощеную бумагу, накройте кастрюлю крышкой и поставьте ее в нижнюю треть горячей духовки.

Жидкость в кастрюле должна едва закипать. Если она закипит, то на цыпленке лопнет кожа – а она должна остаться целая и красивая. Загляните в духовку через 20 минут: жидкость должна медленно закипать. Скорее всего вам придется убавить нагрев до 150 ˚С. Поливать цыпленка не требуется.

Цыпленок будет готов где-то через 1 час 45 минут: ножки будут свободно двигаться в суставах, а если проткнуть мякоть вилкой, потечет прозрачный желтоватый сок без примеси розового.

Выложите цыпленка на горячее блюдо; разрежьте и удалите нитки.

СОУС СЮПРЕМ С КАРРИ

(Sauce Supreme au Cari)

4 ст. л. (60 г) сливочного масла
1 ч. л. порошка карри
5 ст. л. муки
2 чашки горячего процеженного куриного бульона (снимите жир)
Соль и перец
½ чашки жирных сливок

В 2-литровом сотейнике для соусов растопите на умеренном огне сливочное масло. Подмешайте к нему карри и потомите несколько мгновений, затем подмешайте муку. Обжарьте 2 минуты, непрерывно перемешивая, затем снимите с огня. У вас готова «ру» (смесь муки и жира, основа соусов французской кухни). Когда смесь перестанет бурлить, влейте в сотейник 2 чашки горячего куриного бульона и интенсивно перемешайте венчиком до однородной массы. Подержите на медленном огне,

помешивая, 2 минуты. Разбавьте консистенцию соуса несколькими ложками сливок. Соус должен красиво покрывать ложку – это значит, что он так же красиво будет лежать на цыпленке. Добавьте по вкусу соль и перец.

Полейте цыпленка несколькими ложками соуса, чтобы соус красиво обволакивал птицу. Оставшийся соус разбавьте сливками, если он кажется слишком густым, и вылейте в теплый соусник.

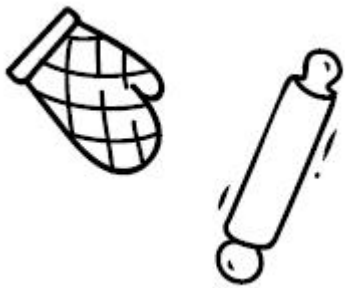
// ПОДАЧА К СТОЛУ

Украсьте блюдо кресс-салатом или веточками петрушки. К цыпленку подайте зеленый горошек с маслом, зеленую фасоль, спаржу, горячий французский хлеб и охлажденное насыщенное сухое белое вино, к примеру «Бургундское» или «Пино блан».

// НАРЕЗКА

Ножки и крылышки отрежьте обычным образом. Грудку можно нарезать скошенными ломтиками, выложить ложкой начинку. Более опрятно получится, если разрезать цыпленка посредине грудки сверху вниз, вырезать ломтик из середины и затем выложить мясо и начинку сервировочной ложкой и вилкой. Подайте каждому гостю ломтики темного и белого мяса и немного фарша. Полейте каждую порцию ложкой соуса.

127 шоу
Муссы, бомбы и парфе (Пралине из грецких орехов, или «ореховые леденцы»-бритл)



Замороженные муссы, величественные парфе и декорированные торты-мороженое – все эти три десерта вы можете приготовить с помощью морозильной камеры, и все три готовятся на основе одной и той же смеси. Название десерта зависит от того, в чем вы его подаете. Во французской кулинарии различают два типа замороженных муссов – один с сахарным сиропом и сливками, другой с заварным соусом (кастард) и сливками. Этот рецепт относится ко второму типу и включает пралине из карамелизованных грецких орехов, необычное, восхитительное. Его полезно держать под рукой, чтобы украшать другие десерты или посыпать мороженое.

Пралине из грецких орехов

(Pralin aux Noix)

2¾ чашки

1⅓ чашки сахарного песка

½ чашки воды

2 чашки (около 220 г) очищенных грецких орехов (6–8 половинок отложите для украшения десерта)

2-литровый сотейник с толстым дном и крышкой

Противень, слегка смазанный сливочным маслом

Доведите до кипения сахар и воду на сильном огне,

осторожно покручивая сотейник на конфорке, пока сироп не забурлит, чтобы сахар полностью растворился и жидкость стала совершенно прозрачная. Затем накройте сотейник крышкой и подержите 2 минуты на сильном огне: конденсирующийся на крышке пар смоет со стенок кристаллы сахара. Снимите крышку, когда сироп загустеет; поварите его, иногда покручивая сотейник. Сироп постепенно станет приятного карамельно-коричневого цвета, чуть темнее, чем грецкие орехи.

Немедленно снимите сотейник с огня. Быстро опускайте на вилке в сироп отложенные половинки орехов, одну за другой, и выкладывайте на один конец смазанного маслом противня. Если нужно, снова подогрейте карамель до жидкого состояния; затем снимите с огня и вылейте на остальные орехи, перемешивая их металлической ложкой, чтобы они полностью покрылись сладкой массой. Выложите их на противень. (Для очистки сотейника налейте в него воды, положите вилку с ложкой и прокипятите 5 минут до растворения карамели, а потом промойте как обычно.)

// ИСТОЛКИТЕ ПРАЛИНЕ

Когда карамель застынет, приблизительно через 30 минут, разломайте массу на кусочки по 2–3 см. Истолките их в массивной ступке, порциями по ½ чашки, или измельчите в электрическом блендере, попеременно включая и выключая быстрый режим. Не измельчайте пралине слишком сильно: некоторые кусочки должны быть до 3 мм, чтобы смесь сохраняла заманчивую текстуру.

// ХРАНЕНИЕ ПРАЛИНЕ

Храните толченое пралине в плотно закрытом контейнере; лучше всего в морозильной камере – там пралине может пролежать несколько месяцев.

Замороженные муссы, бомбы и парфе. Базовая смесь

(Mousse Glacée, Pralinée aux Noix, ou Appareil a Bombe)
4–5 чашек, 8–10 порций

Обратите внимание, что мусс необходимо взбить в густую, плотную массу и хорошо охладить перед замораживанием. Хотя взбить можно и вручную, это намного проще сделать миксером. Возьмите миску, лучше из нержавеющей стали, которая уместится, окруженная колоты льдом, в чашу миксера.

2-литровая миска, которая уместится в большую чашу

миксера

4 яичных желтка

½ чашки молока

Широкий сотейник для соусов с 5-сантиметровым слоем едва закипающей воды

2 чашки толченого пралине (см. предыдущий рецепт)

Электрический миксер и большая чаша

1–2 лотка с кубиками льда

¼ чашки соли

1 чашка жирных сливок, охлажденных

¾ чашки пралине, дополнительно (3 ст. л. приберегите для украшения)

3 ст. л. кирша или светлого рома или 1 ст. л. ванильного экстракта

Быстро взбейте в миске яичные желтки в светлую густую массу, затем добавьте молоко и поставьте миску в сотейник с закипающей водой на умеренно слабый огонь. Медленно взбивайте смесь несколько минут. Она постепенно загустеет и покроет ложку густым, как крем, слоем. Признаки загустения: пена на поверхности начнет оседать, пойдет легкий пар, смесь станет очень горячая для пальцев. Не перегрейте желтки, иначе они свернутся; но, с другой стороны, они должны загустеть.

Достаньте миску из горячей воды и взбивайте массу несколько секунд, чтобы остановить процесс загустения. Затем подмешайте 2 чашки пралине. Продолжайте взбивать несколько минут, чтобы растворить часть карамели и подсластить кастард. Положите в большую чашу миксера кубики льда, соль и налейте столько воды, чтобы она покрыла лед. Поставьте на лед миску с кастардом и взбивайте, пока смесь не охладится и загустеет (4–5 минут). Если уронить немного взбитого кастарда с венчика на поверхность смеси – она должна сформировать широкую ленту, которая не сразу разойдется.

Добавьте охлажденные сливки и взбивайте, чтобы смесь снова тянулась широкими лентами и горкой мягко держала форму на ложке. Не перестарайтесь, иначе сливки превратятся в масло. Подмешайте к смеси кирш, ром или ванильный экстракт и еще ¾ чашки пралине, которое не расплавится в охлажденном муссе, а останется хрустящим. Теперь мусс можно заморозить.

О ЗАМОРАЖИВАНИИ МУССА. Мусс следует замораживать при –18 °C или ниже, иначе он не «схватится» как следует. Правильно замороженный, он будет держать форму и нарезаться как сливочный сыр. Для индивидуальных порций или парфе достаточно 2–4 часов в морозильнике; для больших мисок или для торта-мороженого потребуется как минимум 6 часов – а

лучше целая ночь. При температуре –18 °С мусс можно хранить несколько недель.

// КАК ПОДАВАТЬ К СТОЛУ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ. СОВЕТЫ

МУССС ГЛЯСЕ. Выложите замороженный мусс горкой в декоративную миску или в порционные креманки, накройте пищевой пленкой и заморозьте. Украсьте мусс карамелизованными грецкими орехами или толченым пралине.

СУФЛЕ ГЛЯСЕ. Установите вокруг формы для суфле бортик из двойной полосы фольги или вощеной бумаги, поднимающийся на 3 см над краями. Выложите в форму замороженный мусс, чтобы он на 1 см возвышался над бортиком. Накройте мусс вощеной бумагой или фольгой или замораживайте по крайней мере 6 часов. Непосредственно перед подачей к столу снимите бортик; украсьте карамелизованными грецкими орехами или пралине.

ПАРФЕ. Наполните стаканчики для парфе или бокалы, оставив до края 6 мм. Накройте каждый стаканчик фольгой или пищевой пленкой и замораживайте 2–3 часа. Украсьте каждую порцию завитками взбитых сливок и/или карамелизованной долькой грецкого ореха.

БОМБ ГЛЯСЕ ИЛИ ТОРТ-МОРОЖЕНОЕ. Дайте 1 л ванильного мороженого размягчиться ровно настолько, чтобы распределить его по стенкам охлажденной 2-литровой металлической формы или миски; накройте фольгой и замораживайте массу в течение 30 минут, чтобы мороженое затвердело. Наполните форму доверху охлажденным муссом и замораживайте как минимум 6 часов или ночь. Чтобы выложить бомб, проведите ножом по краю формы, подержите ее несколько секунд в миске с холодной водой и выложите десерт на охлажденное сервировочное блюдо. Украсьте его карамелизованными орехами и/или толченым пралине. Если десерт не подается сразу, накройте его и держите в морозильной камере.

128 шоу
Буррида – рыбное рагу с айоли (Прованское рыбное рагу; чесночный майонез)

Замечательный рыбный ужин из Прованса, необычное рыбное рагу под названием «буррида». Этому старинному рецепту больше двух тысяч лет. Считается, что еще финикийцы отдавали должное этому блюду, когда в своих странствиях по Средиземному морю останавливались в порту Марселя. Буррида – большие куски рыбы, припущенные в пряном бульоне; рыба подается на блюде, а бульон приправляется густым чесночным майонезом – «айоли». Это блюдо настолько сытное, что к нему больше не нужно ничего подавать, кроме крепкого сухого белого вина, зеленого салата и свежих фруктов.

ВЫБОР РЫБЫ. Для бурриды вам потребуется нежирная, белая с плотной мякотью рыба, так как она должна сохранять форму при варке. Сочетание двух-трех разных видов рыбы обеспечит более интересный вкус и текстуру… и убедитесь, что запах у выбранной вами рыбы свежий и аппетитный.

В Средиземноморье бурриду готовят из местной рыбы, это морской черт, морской сом, мерлан, морской угорь.

В Америке для бурриды годятся хек, треска, менёк, мерланг, океанский окунь, морская форель, морской угорь, удильщик американский, сиг, зубатка. Для бурриды замечательно подходят морские гребешки, хотя они не слишком типичны для Средиземноморья.

Нарежьте рыбу на филе или стейки толщиной 3–4 см, а затем на порционные куски диаметром 6–7 см. Кожу и кости можно оставить, а можно и удалить – как хотите. Гребешки оставьте целыми. Рассчитывайте приблизительно по 250 г обработанной рыбы на порцию.

Если у вас остались кости и обрезки, залейте их холодной

водой, поварите на медленном огне 40 минут, процедите и используйте этот рыбный бульон для варки бурриды. С бульоном она будет еще вкуснее.

Буррида

(Bourride)
(Прованское рыбное рагу с чесночным майонезом)
6 порций

// РЫБА
1600–1800 г нежирной белой плотной рыбы, нарезанной на куски длиной 7 см и толщиной 3–4 см

Подготовьте, промойте рыбу и уберите в холодильник.

// ОВОЩИ ДЛЯ БУЛЬОНА
1 большая луковица
1 средняя морковка
1 крупный стебель лука-порея или еще 1 луковица
3 ст. л. оливкового масла с насыщенным вкусом
7–8-литровая жаропрочная кастрюля с крышкой

Очистите и нарежьте ломтиками лук и морковь. Отрежьте корни у лука-порея, разрежьте его вдоль на 4 части, тщательно промойте под струей воды и нарежьте ломтиками. Налейте масло в кастрюлю, положите ломтики овощей, накройте крышкой и потомите на медленном огне 8–10 минут. Овощи должны стать мягкими, но без изменения цвета.

// ЗАВЕРШЕНИЕ БУЛЬОНА
1–2 помидора
3 л рыбного бульона или воды
1 чашка сухого белого вина или сухого белого вермута
1 лавровый лист
¼ ч. л. тимьяна
2 зубчика чеснока, разрезанные пополам
¼ ч. л. семян или цветков фенхеля
5-сантиметровая полоска сушеной апельсиновой цедры или ¼ ч. л. измельченной сушеной цедры
2 щепотки цветков шафрана
1½ ст. л. соли

Крупно порубите помидоры, добавьте их к овощам и потомите 2 минуты. Затем добавьте бульон, вино и приправы. Доведите до слабого кипения и варите на медленном огне 10–15 минут, чтобы смешать вкусовые оттенки. Добавьте по вкусу приправы. (Бульон можно приготовить заранее.)

// АЙОЛИ, ИЛИ ЧЕСНОЧНЫЙ МАЙОНЕЗ
⅓ чашки крошек черствого белого хлеба
1–2 ст. л. винного уксуса или бульона
2½-литровая массивная миска или ступка
Округлый деревянный пестик или тяжелый половник
4–8 зубчиков чеснока
Чесночный пресс
¼ ч. л. соли
2 яичных желтка
1½–2 чашки оливкового масла с насыщенным вкусом
Винный уксус
Большой венчик
Перец, белый или кайенский
4 яичных желтка (дополнительно)

Смочите в миске хлебные крошки уксусом или бульоном или истолките их во влажную пасту. Добавьте чеснок и потолките еще несколько минут, чтобы чеснок и хлебные крошки смешались в абсолютно однородное пюре. Затем добавьте соль и 2 яичных желтка; потолките и перемешайте все 1–2 минуты, чтобы получилась очень клейкая масса.

По каплям начните подмешивать оливковое масло. Когда соус станет очень густым и плотным, разбавьте его несколькими каплями уксуса. Затем вводите масло по чайным ложкам и взбивайте венчиком. Соус должен быть гуще и плотнее, чем обычный майонез, и держать форму, если его зачерпнуть ложкой. Добавьте по вкусу соль и перец.

Выложите половину соуса в сервировочную миску и отложите для подачи к столу. В оставшуюся в ступке часть айоли добавьте еще 4 желтка; эту массу потом вы подмешаете к супу. (Айоли можно приготовить заранее.)

// ВАРКА РЫБЫ
Рыбный бульон
Подготовленная рыба
Теплое сервировочное блюдо и крышка
2 ст. л. измельченной свежей петрушки
Соль и перец

Супница
Маленькая сервировочная миска
Айоли с яичными желтками
Большое сито, половник, венчик и деревянная ложка

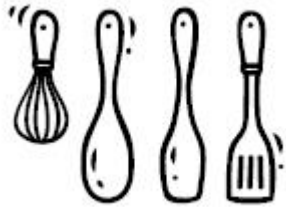
За 15 минут до подачи к столу нагрейте бульон до бурного кипения и положите в него подготовленную рыбу. По необходимости подлейте кипящей воды, чтобы куски рыбы были полностью покрыты жидкостью. Подержите медленно кипящий бульон на слабом огне, не накрывая крышкой, 10 минут. Рыба готова, когда она станет плотной на ощупь, только не переварите. Как только рыба сварится, выложите ее на блюдо и посыпьте петрушкой. Накройте крышкой и поставьте в теплую духовку, на плиту или над кастрюлей с горячей водой.

Процедите бульон в супницу и добавьте по вкусу соль и перец. В маленькую миску налейте чашку бульона и отставьте в сторону. Затем, взбивая айоли венчиком в миске, добавьте в соус тонкой струйкой несколько половников горячего бульона. Вылейте смесь назад в кастрюлю, влейте оставшийся бульон и перемешайте деревянной ложкой над умеренным огнем. Суп постепенно загустеет настолько, что покроет ложку тонким слоем – через 4–5 минут. Не доводите суп до кипения, иначе свернутся желтки. Перелейте суп в супницу и подавайте.

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Для каждого гостя положите на широкую суповую тарелку по 2 ломтя французского хлеба толщиной 2 см. Слегка смочите хлеб ложкой бульона из маленькой миски, разложите на хлеб куски рыбы и полейте их супом. Каждый гость добавляет себе по ложке соуса айоли и ест бурриду ложкой и вилкой.

129 шоу
Как пошировать яйцо (Суфле из шпината по-флорентийски)



Яйцо – один из наших самых универсальных продуктов питания, а яйцо-пашот, пожалуй, самый разносторонний из способов приготовления яиц. Французы, которые никогда не едят яйца на завтрак, покрывают яйцо-пашот аспиком, упаковывают в корзиночку для тарталеток, украшают соусами и гарнирами, прячут в суфле и гордо презентуют как горячую закуску или подают его на обед в качестве основного блюда.

ЯЙЦА ДЛЯ ПОШИРОВАНИЯ. Чтобы пошировать яйцо по-французски, его разбивают из скорлупы в едва кипящую воду, где оно спокойно припускается 4 минуты. Белок становится плотным, образуя грациозный овал, а внутри него желток остается жидким. Для достижения такого элегантного результата нужны очень свежие яйца. Вот как определить, свежие ли они. Разбейте одно яйцо на блюдце. Оно свежее, если желток выступает высоким куполом, а белок облегает его и лишь небольшое количество жидкости растекается по блюдцу от основной массы белка. Лежалое яйцо невозможно пошировать без специальных приспособлений, так как оно водянистое, и белок расходится в горячей воде хлопьями, обнажая желток. Поэтому, прежде чем готовить яйца-пашот, всегда проверяйте их на свежесть.

Яйца-пашот

(Oeufs Pochés)

Белый уксус

Широкий сотейник или сковорода диаметром 20–25 см со

слоем едва кипящей воды в 5 см

Очень свежие яйца

// ПОДГОТОВКА

Уксус помогает яичному белку коагулироваться вокруг желтка; добавляйте 1 ст. л. уксуса на каждый литр еле кипящей воды. Не добавляйте соль – она оказывает противоположное действие. Еще, чтобы ускорить коагуляцию белка и получить овальную форму, перед пошированием подержите целые яйца в скорлупе, по две штуки за раз, 8–10 секунд в слабо кипящей воде, а затем достаньте их.

// ПОШИРОВАНИЕ

Шумовка

Деревянная или силиконовая лопатка

Кухонный таймер

Разбейте одно из яиц о край сотейника резким движением, чтобы получилась ровная трещина. Затем, держа его как можно ближе к поверхности воды, широко раскройте скорлупу и вылейте яйцо в воду. Если белок неплотно окружает желток, сразу же осторожно подкрутите лопаткой яйцо вдоль края сотейника. Установите таймер на 3½ минуты – возможно, вы потратите еще 30 секунд, чтобы достать яйцо, а каждое должно припускаться 4 минуты. Таким же образом запустите в воду еще 3 яйца, разбивая их о край сотейника, по часовой стрелке. Во все время пошировання следите, чтобы вода еле кипела.

// КАК ДОСТАТЬ ЯЙЦА ИЗ ВОДЫ И ХРАНИТЬ ИХ

Большая миска с холодной водой

Чистое сложенное полотенце

Когда таймер зазвенит, достаньте из кастрюли первое яйцо и переложите его в миску с холодной водой, чтобы остановить процесс пошировки и смыть уксус. Доставайте остальные яйца по мере готовности и продолжайте пошировать таким же образом. Если вы не подаете яйца немедленно, поставьте миску, не накрывая ее, в холодильник. Яйца прекрасно пролежат там 2–3 дня. Если вы хотите подать их горячими, слейте воду и положите яйца-пашот на минуту в очень горячую подсоленную воду, чтобы они прогрелись. Затем достаньте их по одному шумовкой и обсушите, покатав туда-сюда на сложенном полотенце.

Яйца-пашот в суфле по-флорентийски

(Oeufs Pochés en Soufflé a la Florentine)

6 порций

Представьте, что вы, ничего не подозревая, разрезаете ароматное и пышное сырное суфле и обнаруживаете внутри на подушке из шпината яйцо-пашот, теплое и нежное. Эффект поразительный, тем более что суфле выпечено на плоском блюде.

// ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ

1½ ст. л. (20 г) сливочного масла

Сотейник из нержавеющей стали или эмалированный, с толстым дном

1 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука

1½ чашки ранее приготовленного шпината, отжатого и порубленного

1 ст. л. муки

Соль, перец и мускатный орех

1 чашка жирных сливок

Растопите в сотейнике сливочное масло, добавьте лук, затем шпинат; начните тщательно перемешивать шпинат со сливочным маслом, посыпьте его мукой, перемешайте и потомите 2 минуты на медленном огне. Добавьте по вкусу соль и перец, а также щепотку мускатного ореха. Подмешайте половину сливок, накройте кастрюлю крышкой и подержите на медленном огне, часто перемешивая, 5–6 минут, до мягкости шпината. Если шпинат слишком густой, добавьте пару ложек сливок. Шпинат должен держаться на ложке целой массой. Снимите пробу, добавьте по вкусу соль и перец.

// ЗАПЕКАНИЕ И ПОДАЧА К СТОЛУ – время запекания: 25 минут

Шпинат со сливками

6 крутонов (кружков белого хлеба диаметром 7 см, предварительно обжаренных на чистом топленом масле)

Жаропрочное сервировочное блюдо, слегка смазанное сливочным маслом

6 яиц-пашот, приготовленных заранее (см. предыдущий рецепт)

¼ чашки муки

3-литровый сотейник для соусов с толстым дном

¾–1 чашка молока

Соль, перец и мускатный орех

4 яичных желтка

5 яичных белков (⅔ чашки) комнатной температуры

Щепотка соли

¼ ч. л. винной кислоты

½ чашки крупно натертого швейцарского сыра (отложите 2 ст. л. для украшения)

Разогрейте духовку до 190 °С.

Разложите крутоны на блюде, выложите горкой на каждый крутон 2–3 ложки шпината, а сверху яйцо-пашот.

Насыпьте в сотейник муку и постепенно смешайте ее венчиком с ¾ чашки молока. Постоянно перемешивайте массу венчиком, держа сотейник на сильном огне, пока соус не загустеет и не закипит. Он должен быть очень густой, но не крутой: разбавьте его по необходимости несколькими ложками молока. Вбейте в соус 4 яичных желтка и положите по вкусу соль, перец и мускатный орех.

В чистой сухой миске медленно взбейте до пены яичные белки, затем подмешайте соль и винную кислоту (она не нужна, если вы используете медную миску). Постепенно увеличивайте скорость взбивания, пока белки не сформируют острые пики.

Подмешайте в соус-основу ¼ часть яичных белков; осторожно введите силиконовой лопаткой остальные вместе с ¾ части тертого сыра. Выложите горкой смесь для суфле на каждое яйцо, а сверху посыпьте щепоткой тертого сыра. Немедленно поставьте блюдо в верхнюю треть горячей духовки и запекайте суфле 25 минут, чтобы оно поднялось и подрумянилось.

Подавайте суфле немедленно; если суфле постоит в духовке лишнее время, яйца-пашот передержатся. К суфле можно подать легкий голландский соус, французский хлеб и сухое белое вино средней крепости – «Пуйи-Фюме», «Пуйи-Фюиссе» или «Траминер» либо розовое вино.

130 шоу
Запеченная нога барашка
Без костей, фаршированная (под корочкой из горчицы)

Что может быть лучше, чем когда перед тобой на столе нарезают ароматное жаркое? Вот только справиться с цельной запеченной ногой барашка под пристальными взорами гостей сумеет только настоящий эксперт. После нескольких первых ломтиков нож наткнется на берцовую кость, а потом придется помучиться с бедром. Но если эти досадные помехи устранены еще до запекания в духовке, нарезка бараньей ноги становится по силам любому. В следующем рецепте в ноге остается лишь самая нижняя кость от голяшки, берцовую кость заменит начинка, а мясо запекается, обмазанное горчицей, смешанной с травами.

КАК УДАЛИТЬ КОСТИ ИЗ НОГИ БАРАШКА. Попросите мясника срезать внешние мембраны и весь жир с ноги барашка весом 3 кг. Он с готовностью удалит тазовые кости в широком конце отруба, но может отказаться вынимать кости, которые находятся внутри самой ноги. Если вам придется это делать самим, отыщите головку бедренной кости, спрятанной в мякоти широкого конца, и, следуя кости, счищайте ножом мясо, пока не доберетесь до коленного сустава. Теперь последует самое трудное: перережьте связки, прикрепляющие кость к колену и голяшке. Осторожно работая ножом, высвободите коленный сустав изнутри мякоти, время от времени покручивая берцовую кость из стороны в сторону. Постарайтесь не проткнуть мясо – вам не нужны дыры в жарком. Наконец, разрежьте сухожилия и вытащите кость.

Мясо, которое окружало тазовую кость в толстой части отруба, называется филейная часть. Оно состоит из двух кусков. Оставьте тонкий, неровный кусок на месте, он поможет накрыть начинку. Толстый кусок отрежьте, а его лучшую часть приберегите для стейков, которые вы подадите в другой раз. Остальное (1 чашка или 200 г) пропустите через мясорубку, и оно

пойдет в начинку.

Начинка из баранины с розмарином

1½–2 чашки

¾ чашки свежих хлебных крошек

Миска

2–3 ст. л. молока

2 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

1 чашка (225 г) нежирной сырой баранины, пропущенной через мясорубку с ¼ чашки (60 г) свиного сала или жира

1 зубчик чеснока, толченый

¼ ч. л. молотого розмарина

¼ ч. л. соли

Большая щепотка перца

Насыпьте хлебные крошки в миску, смочите молоком и разомните силиконовой лопаткой до однородной массы. Слегка обжарьте на сливочном масле лук. Прижмите крошки лопаткой и слейте лишнюю жидкость. Подмешайте к крошкам обжаренный лук и все остальные ингредиенты.

Обмазка с горчицей и травами для баранины

1 чашка

½ чашки молотого розмарина

1 зубчик чеснока, толченого

1 ст. л. соевого соуса

½ чашки острой дижонской горчицы

4 ст. л. оливкового масла или масла для жарки

Смешайте венчиком в небольшой миске розмарин, чеснок, соевый соус и горчицу, затем подмешайте по каплям оливковое масло, чтобы получился густой соус, похожий на майонез.

Фаршированная нога барашка под горчичной корочкой

(Gigot Farci, Rôti a la Moutarde)

8 порций

Расчет времени: барашек запекается около 1½ часа, еще его нужно выдержать после духовки 20 минут перед нарезкой. На всякий случай поставьте его в духовку за 2½ часа до предполагаемой подачи к столу.

// ФАРШИРОВАНИЕ НОГИ БАРАШКА

Целая нога барашка весом 2 кг, зачищенная, без костей, как описано выше

1½ чашки молотой баранины с розмарином (см. предыдущий рецепт)

Шпажки длиной 7 см

Белая суровая нитка

В широком конце ноги барашка найдите отверстие, из которого была удалена кость; начиняйте ногу фаршем через это отверстие. (Определите, где самая толстая часть окорока, чтобы позже вставить туда термометр.) Если у колена была повреждена кожа, скрепите ее шпажкой. Также скрепите мясо на широком конце окорока, чтобы закупорить начинку внутри, и свяжите суровой ниткой.

// ГОРЧИЧНАЯ ОБМАЗКА И ЗАВЕРШАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

Лоток для запекания с решеткой

1 чашка горчично-травяной обмазки

Мясной термометр

Овощи для лотка: по ½ чашки ломтиков моркови и лука, 2 зубчика чеснока

Положите баранину в лоток на подставку, менее красивой стороной кверху, обмажьте эту сторону горчичной смесью, переверните окорок и обмажьте всю остальную его поверхность. Приберегите 2–3 ложки смеси для соуса. Вставьте в самую толстую часть ноги мясной термометр. Убедитесь, что кончик термометра находится в самой середине мякоти. Вокруг мяса разложите овощи. (Все это можно сделать заранее и поставить ногу в холодильник, но потом для точного расчета времени приготовления подержите барашка при комнатной температуре не менее 2 часов до запекания.)

// ЗАПЕКАНИЕ БАРАШКА

Разогрейте духовку до 175 °C.

Запекайте барашка на среднем уровне духовки около 1 часа 30 минут. (Мясной термометр покажет 60 °C, что означает розовое, сочное мясо средней прожарки – medium-rare.) Ногу не нужно ни переворачивать, ни поливать. Точный признак средней прожарки с кровью (medium-rare) – то, что в лоток только что начали капать мясные соки). Если проткнуть мясо вилкой, потечет розоватая жидкость.

Немедленно достаньте ногу из духовки и положите на горячее блюдо. Удалите шпажки и нитки, но оставьте мясной термометр до подачи к столу. Перед нарезкой дайте мясу постоять при комнатной температуре 20 минут; тогда соки вновь впитаются в мясные ткани и ломтики получатся сочными.

Жаркое можно держать горячим час или даже больше. Для этого выключите духовку и распахните дверцу; через 20 минут, когда духовка немного остынет, включите духовку на 49 °C, снова

верните туда ногу барашка и закройте дверцу. (Либо регулируйте температуру духовки, время от времени включая и выключая ее, не позволяя температуре подняться выше 49 °C.)

// СОУС

2 чашки красного бараньего или говяжьего бульона

2–3 ст. л. горчичной смеси (прибереженной ранее)

Вычерпайте жир из лотка. Налейте бульон, доведите до кипения и подержите несколько минут на сильном огне, соскребая деревянной ложкой прижаренные мясные соки и разминая овощи в пюре. Затем снимите соус с плиты, подмешайте оставшуюся горчичную смесь и процедите соус в теплый соусник.

// НАРЕЗКА И ПОДАЧА К СТОЛУ

Нарезайте окорок с широкого конца, держа нож наклонно, сначала несколько ломтиков с одной стороны, потом несколько с другой. Когда вы дойдете до тонкой части окорока, возле голяшки, можно перейти на поперечную нарезку. Подайте каждому гостю ломтики мяса и немного фарша, полив ложкой соуса. К баранине можно подать смесь зеленой и белой фасоли, запеченные под грилем помидоры и насыщенное красное вино, например «Бордо Сент-Эмильон» или «Кот-дю-Рон».

131 шоу
Омар «Термидор»

Предположительно, блюдо омар «Термидор» ведет свое исчисление с 24 января 1894 г., когда оно было создано в парижском ресторане «Chez maire de Paris» на Les Grands Boulevards, в честь премьеры пьесы «Термидор» драматурга Викторьена Сарду. Пьеса выдержала только одно представление, зато рецепт живет уже вторую сотню лет. Омар «Термидор» – приготовленное/отваренное мясо омара, нарезанное кубиками и подогретое на сливочном масле и вине, заправленное насыщенным соусом и снова упакованное в панцири омаров, – восхитительно вкусное и роскошное блюдо. Можно взять омара любого размера, от мелкого, весом 450 г для скромных порций, до трехкилограммового гиганта, которого хватит на шесть персон. Можно также приспособить рецепт для консервированного или мороженого мяса омаров, которое можно подавать в отдельных раковинах или запечь в форме.

КАК ИЗВЛЕЧЬ МЯСО ИЗ ОТВАРЕННОГО ОМАРА. Главная задача – сохранить целой всю верхнюю часть панциря, чтобы использовать его как форму для запекания; здесь вам помогут ножницы – кухонные или остроконечные для омаров. Положите омара на спинку, ножками кверху. Отрежьте близко к телу клешни и ножки. Начиная с хвостового конца, надрежьте с каждой стороны нижний тонкий панцирь там, где он прикрепляется к верхней части. Приподнимите в хвостовой части нижний панцирь и срежьте его по прямой линии там, где он прикреплен к груди. Приподнимите мясо из хвостовой части и, стараясь не разорвать хвостовые и грудные части твердого

панциря, осторожно вытащите хвостовое мясо из грудной полости.

Головогрудь неплотно прикреплена к твердому панцирю возле хвоста (шейки); отрежьте ее, потом приподнимайте к голове под прямым углом, пока она не отломится одним куском.

В головном конце панциря находятся зеленоватый желудочный мешочек длиной около 2 см и диаметром 1¼ см; удалите и выбросьте его. Там же находится мягкая зеленоватая масса печени. Если у нее приятный запах, восхитительно свежий и «омаровый», ложкой переложите ее в сито, положенное на миску; туда же положите нежную розоватую икру, которую, возможно, найдете под панцирем или возле хвоста; добавьте также свернувшуюся белую массу, приставшую к панцирю. Деревянной ложкой продавите все это через сито. Позже вы добавите эту массу в ваш соус «Термидор» для обогащения вкуса.

Извлеките мясо из клешней: медленно сгибайте вперед-назад нижний, меньший сегмент клешни под прямым углом, чтобы отломить его. Одновременно вытяните хрящ, который находится в мясе большого сегмента. Извлеките мясо из меньших сегментов; прорежьте нижние поверхности больших сегментов и тоже достаньте мясо. Ножки отложите для бульона или декора.

В головогруди омара мяса немного, но оно очень вкусное. Чтобы до него добраться, выдерните и выбросьте жабры – мягкие перистые нити. Разломите пополам грудь, и вы найдете между хрящевыми перегородками маленькие кусочки мяса.

Мясо из хвоста надрежьте вдоль посередине его внешнего изгиба, раздвиньте, чтобы обнажить темную жилку кишечника, и удалите ее. Мясо разрежьте на две продольные части, затем на кусочки по 1 см.

Все мясо сложите в миску. Твердые панцири разложите на жаропрочное блюдо или лоток. Обрезки и обломки омара приберегите для бульона.

Бульон из омаров

1 чашка

Обрезки и обломки панциря омаров

Нержавеющий стальной или эмалированный сотейник

По 1/3 чашки рубленых сельдерея, лука и моркови

1 чашка сухого белого вина или ¾ чашки сухого белого вермута

1 лавровый лист

6 веточек петрушки

½ ч. л. сушеного эстрагона

Для приготовления наилучшего соуса «Термидор» вам потребуется рыбный бульон с добавлением белого вина,

приготовленный из отходов от обработки омаров.

Порубите обломки панциря на крупные куски по 5 см и положите в сотейник. Добавьте овощи, вино, травы, лавровый лист. Залейте водой, чтобы едва накрыть ингредиенты. Варите на медленном огне 40 минут, процедите, затем уварите бульон до 1 чашки.

Омар «термидор»

(Homard Thermidor)

4 порции

4 отваренных омара по 700 г

3 ст. л. (45 г) сливочного масла

Большая сковорода с толстым дном, эмалированная или из нержавеющей стали

2 ст. л. измельченного лука-шалота или зеленого лука

¼ ч. л. сушеного эстрагона

Соль и белый перец

¼ чашки коньяка

225 г свежих грибов, очищенных, промытых и разрезанных на 4 части (около 2 чашек)

Сотейник с крышкой, среднего размера, эмалированный или из нержавеющей стали

1 ст. л. лимонного сока

¼ ч. л. соли

3 ст. л. воды

1 ст. л. (15 г) сливочного масла

Извлеките из омара мясо, как описано выше; у вас получится 5–6 чашек. Растопите в сковороде сливочное масло; подмешайте туда лук, затем мясо омаров. Обжарьте на умеренно сильном огне, осторожно перемешивая лопаткой или ложкой, пока мясо не порозовеет – 3–4 минуты. Слегка посыпьте мясо солью и белым перцем, эстрагоном и полейте коньяком. Доведите до кипения и потомите на медленном огне, не накрывая крышкой, несколько минут, пока почти вся жидкость не выпарится.

Перемешайте в сотейнике грибы, лимонный сок, соль и воду. Добавьте сливочное масло, накройте сотейник и потомите 5–6 минут. Процедите жидкость из-под грибов в бульон из омаров; а грибы положите к мясу омаров.

// СОУС «ТЕРМИДОР» И ПОДАЧА К СТОЛУ

4 ст. л. (60 г) сливочного масла

Сотейник на 1½ л с толстым дном, эмалированный или

из нержавеющей стали

Деревянная ложка

¼ чашки муки

2 чашки горячей жидкости: бульон из омаров, грибной отвар плюс молоко

Желательно: протертая через сито печень омара

2 яичных желтка

1 ст. л. сухой горчицы

Большая щепотка кайенского перца или несколько капель острого перечного соуса

¼—½ чашки жирных сливок

Соль, белый перец и лимонный сок

¼ чашки тертого сыра пармезан

2 ст. л. (30 г) растопленного сливочного масла

Растопите в сотейнике сливочное масло, подмешайте деревянной ложкой муку и потомите на медленном огне 2 минуты. Снимите сотейник с плиты, дайте немного остыть, затем влейте горячую жидкость и интенсивно взбейте венчиком. Доведите соус до кипения, помешивая; варите, помешивая, 1 минуту. Снимите с плиты.

Взбейте яичные желтки, горчицу, кайенский перец или перечный соус и ¼ чашки сливок вместе с печенью омара. Постепенно введите, перемешивая венчиком, половину горячего соуса; верните смесь соуса и желтков в оставшийся в сотейнике соус. Поставьте сотейник на сильный огонь и перемешивайте соус деревянной ложкой, тщательно проскребая все углы и дно сотейника, пока соус не закипит. Дайте ему покипеть 1 минуту, перемешивая. Соус должен покрывать ложку густым слоем. По необходимости разбавьте его несколькими ложками сливок. Добавьте по вкусу соль и перец.

Подмешайте две трети соуса к мясу омаров и грибам; разложите мясо ложкой по панцирям. Полейте панцири оставшимся соусом, посыпьте тертым сыром и побрызгайте растопленным сливочным маслом. Положите заготовку в холодильник, если не собираетесь запекать омаров немедленно.

Примерно за 20 минут до подачи к столу поставьте лоток с панцирями в верхнюю треть горячей (220 °C) духовки и запеките. Соус в панцире забурлит, а сыр подрумянится. Подавайте омаров как можно скорее после приготовления, с горячим французским хлебом и хорошим белым вином – «Бургундским» или «Грав».

Омар «Термидор» – насыщенное во всех отношениях блюдо, и его лучше подавать само по себе. Его можно предварить прозрачным супом, а после него подать салат, холодные артишоки или спаржу, завершив трапезу фруктовым десертом.

132 шоу
Поговорим о языках

Если речь идет о восхитительных, импозантных, но при этом недорогих мясных блюдах, не будем забывать про говяжий язык. Ведь прежде всего это качественная говядина, которая стоит в 2 раза дешевле мяса. Тогда как свежий язык просто отваренный в воде, нравится далеко не всем, если язык потушить в ароматном соусе в духовке, то на вид, вкус и запах он будет настолько хорош, что вы без всяких сомнений сможете подать его к праздничному столу. Ниже приводится один из тех удобных рецептов, которые позволяют приготовить язык за день, а то и за два до прихода гостей. Непременно включите его в свой репертуар.

О ЯЗЫКЕ. Говяжий язык можно купить свежий, маринованный или копченый. Сейчас речь пойдет о свежем языке. Самые качественные говяжьи языки весят (полностью обработанные) 1300–2100 г. Обработка означает, что срезается около 450 г тканей на широком конце и в нижней части языка. За исключением пупырчатого верхнего слоя на языке, который будет счищен после варки, и нескольких участков снизу, остальной язык – это 100 %-ное съедобное качественное мясо. Свежий язык быстро портится; уделите ему ваше внимание в день покупки.

Замачивание. Для того чтобы освежить язык и растворить всю приставшую слюну и кровь, почистите его жесткой щеткой для овощей, держа под струей теплой воды, затем замочите на 2–3 часа в раковине с холодной водой.

Присаливание (по желанию). Для придания ему лучшего вкуса и мягкости, а также чтобы язык пролежал несколько дней, его можно присолить. Возьмите эмалированную миску или овальную кастрюлю, насыпьте на дно слой крупной соли в ½ см, положите на соль язык и посыпьте еще слоем соли. Накройте язык вощеной бумагой, сверху положите блюдо и груз весом 2 кг (например, мясорубку). Поставьте блюдо в холодильник минимум на ночь, а лучше на 2–3 дня. Смойте соль, когда вы будете готовы варить

язык.

Замороженный свежий говяжий язык. Снимите упаковку и разморозьте язык в раковине с холодной водой. Обработайте его, срезав все лишнее. Далее следуйте предыдущим советам.

Говяжий язык, тушенный с мадерой

(Langue de Boeuf Braisée au Madère)

6–8 порций

По большинству французских рецептов язык отваривают 2 часа до готовности на ⅔, затем очищают от кожи, подрезают и тушат целиком. В этом рецепте он тоже варится и очищается, но тут его нарезают ломтиками перед тушением – так его гораздо проще подавать гостям; к тому же соус глубже проникает при тушении в нарезанное мясо и делает его более сочным.

// ОТВАРИВАНИЕ ЯЗЫКА

Свежий говяжий язык весом 1600–1800 г, полностью обработанный

Большая кастрюля

Подготовьте язык для варки, как описано в начале раздела. Положите язык в кастрюлю, налейте холодной воды, чтобы ее слой был на 10–12 см выше языка, и доведите до слабого кипения. Несколько минут снимайте сероватую пену, пока она не прекратит подниматься на поверхность. Если вы не присаливали язык, положите в кастрюлю по 1½ ч. л. соли на каждый литр воды. Варите на медленном огне 2 часа, не накрывая крышкой (или накрыв частично). Язык сварится на две трети, но все же будет еще жестковат. (Заметьте, что вода, в которой варился язык, будет почти без вкуса; ее можно использовать как основу для супа или мясного бульона.)

// ОЧИСТКА

Достаньте язык из кастрюли и положите на минуту в холодную воду. Как только он достаточно остынет и не будет обжигать пальцы, надрежьте кожу по всему периметру верхней грани языка и тяните ее пальцами, по необходимости помогая себе ножом. Сверху она снимется легко. Снизу придется нарезать ее на продольные полосы и удалять ножом. Подрежьте кусочки жира и мясные мохры в толстой части языка и удалите все кости, какие там окажутся.

// НАРЕЗКА

Ваша задача – чтобы ломтики языка были толщиной 1 см и

как можно более одинаковые в диаметре. Если вы сможете нарезать весь язык с начала до конца и у вас не окажется ни слишком больших, ни слишком мелких кусков, вы победили. Сначала сделайте несколько вертикальных срезов с толстого конца, затем нарезайте скошенные ломтики под углом, все больше и больше наклоняя нож по мере нарезания. К кончику языка ваш нож должен лежать почти параллельно нарезочной доске.

СОУС МАДЕРА

2 ст. л. (30 г) сливочного масла

Сотейник на 2 л с толстым дном

По ½ чашки моркови, лука и сельдерея, нарезанных мелкими кубиками

¼ чашки вареного окорока, нарезанного мелкими кубиками

3 чашки красного говяжьего бульона

1 ст. л. томатной пасты

½ ч. л. тимьяна

1 лавровый лист

2 ст. л. порошка аррорута (если не найдете его в бакалее, поищите в аптеке)

¼ чашки сухой мадеры «Серсиаль» или сухого хереса

Соль и перец

В сотейнике растопите сливочное масло, положите в него кубики овощей и окорока, накройте кастрюлю и потомите на медленном огне 10 минут, время от времени помешивая. Овощи станут мягкими и слегка подрумянятся. Подлейте бульон, положите томатную пасту, тимьян и лавровый лист; доведите до слабого кипения и варите на медленном огне 30 минут, затем снимите с плиты. В маленькой миске разведите аррорут, подлив столько вина, чтобы получилась однородная паста; подмешайте остальное вино, затем венчиком введите смесь в горячую жидкость. Доведите до слабого кипения и подержите на слабом огне 2 минуты, чтобы соус загустел и осветлился. Снимите пробу и по необходимости добавьте соль и перец. (Соус можно приготовить заранее; отставьте его в сторону или уберите в холодильник до подачи к столу.)

// ТУШЕНИЕ ЯЗЫКА

Кастрюля с толстым дном

Выложите нарезанные ломтики языка в кастрюлю, полейте соусом с овощами, накройте крышкой, доведите до слабого кипения и потомите на медленном огне 30–40 минут, пока

ломтики не будут легко протыкаться вилкой. (Язык можно потушить заранее, а перед подачей к столу разогреть.)

// ПОДАЧА К СТОЛУ. СОВЕТЫ

Слегка смажьте сливочным маслом горячее сервировочное блюдо и выложите в центре горкой горячее картофельное пюре или макароны с маслом. Вокруг гарнира разложите вертикально ломтики языка, слегка полив каждый из них соусом. Язык окружите кусочками тушеной моркови и лука либо зеленым горошком с маслом. Остатки соуса перелейте в теплый соусник. Подайте на стол горячий французский хлеб и красное вино из Бордо.

133 шоу
Пиперада к обеду
(Клубничный мусс; съедобные чашечки из печенья)

МЕНЮ:
Омлет-пиперада с помидорами, луком и перцем
Салат из разной зелени, или Холодный овощной винегрет
Французский хлеб
Розовое вино
Клубничный мусс в съедобной чашечке из печенья

Симпатичное, но неформальное меню для ланча или ужина. Многое можно приготовить заранее, даже за несколько дней. Десерт лежит в морозильной камере, гарнир для пиперады хранится в холодильнике, так что перед приходом гостей вам останется лишь приготовить салат, нарезать несколько ягод клубники да поджарить омлет. Начнем с последнего блюда, десерта – и будем готовить в обратной последовательности. Для салата вообще не нужно рецепта.

Съедобные чашечки из печенья

(Coupelles en Pâte a Langues de Chat
На 8 чашечек диаметром 9 см

Тесто для печенья «кошачьи язычки» готовить очень быстро; его намазывают по противню кружками диаметром 12–15 см, выпекают, потом, еще горячее и пластичное, вдавливают в чайную чашку, чтобы оно застыло в форме чашки и стало хрустящим.

// ПОДГОТОВКА И ТЕСТО

60 г мягкого сливочного масла

2 противня размером 35 × 45 см

⅓ чашки сахарного песка

Тертая цедра 1 лимона

¼ чашки яичных белков

Миска

⅓ чашки муки

Разогрейте духовку до 220 °C.

Слегка смажьте сливочным маслом два противня, присыпьте мукой и стряхните излишек. На каждом противне наметьте 4 круга диаметром 12 см (обведите блюдце или тарелку). Слегка смажьте растительным маслом 2 большие чашки или маленькие салатницы диаметром 10 см по верху, 5 см по дну и высотой 6 см. Возьмите лопатку с гибким лезвием, чтобы снимать кружки печенья с противня.

В миске взбейте миксером или деревянной ложкой сливочное масло, сахар и лимонную цедру. Когда масса станет пышной и белой, вылейте туда яичные белки и слегка перемешайте ложкой до однородности. Насыпьте муку в сито и постепенно подмешайте ее в тесто. Положите по столовой ложке теста в середину каждого кружка на противне; размажьте их слоем 1½ мм с помощью лопатки или обратной стороны ложки. (Пока отпекается первый противень, выложите кружки на втором.)

// ВЫПЕКАНИЕ И ФОРМОВКА

Выпекайте печенье на среднем уровне разогретой духовки около 5 минут. Кружки должны слегка подрумяниться от края до 2,5 см от центра (центр печенья должен остаться светлым.) Поставьте противень на открытую дверцу духовки; немедленно снимите один кружок гибкой лопаткой и, перевернув, положите на одну из смазанных маслом чашек. Пальцами прижмите печенье к внутренней поверхности чашки. Другой кружок вдавите во вторую чашку. Достаньте первую «съедобную чашку», которая уже застыла по форме. Сделайте то же самое с третьим и четвертым кружками. Закройте дверцу духовки и дождитесь, когда температура опять поднимется до 220 °C. Поставьте в духовку второй противень. (Вы должны действовать быстро; если печенье остынет, вы уже не сможете придать ему форму.)

// ХРАНЕНИЕ

«Чашечки» останутся хрустящими несколько дней, если их хранить в герметично закрытом контейнере. Если вам нужно, чтобы они сохранились дольше или если погода сырая, заморозьте их.

Сорбет из свежей клубники

(Mousse Glacée aux Fraises)

Около 1300 мл

Такой восхитительно свежий сорбет вы можете приготовить прямо в морозильной камере или в камере для льда. Он делается из протертых через сито ягод, сахара, лимонного сока и яичного белка, и его нужно лишь недолго взбить после того, как он начнет застывать.

// СМЕСЬ

1200 г свежей клубники или 4 упаковки по 300 г мороженой (когда она оттает, слейте лишний сок)

Миска

1½ чашки мелкого быстрорастворимого сахара

¼ чашки лимонного сока

2 яичных белка

По желанию: 1 чашка охлажденных жирных сливок

Удалите плодоножки и промойте клубнику; измельчите ее в кухонном комбайне или протрите через овощную мельницу или сито в миску. Добавьте сахар и лимонный сок; взбивайте пару минут до полного растворения сахара – чтобы вы не ощущали на языке гранул. В отдельной миске взбейте яичные белки до появления мягких пиков, затем подмешайте их в клубничную массу – яичные белки не позволяют сформироваться большим кристаллам льда.

// ЗАМОРАЖИВАНИЕ

Установите морозильную камеру на –18 ˚C или камеру для льда на самую низкую температуру. Накройте миску с сорбетом и замораживайте его в течение нескольких часов, пока сорбет почти не затвердеет. Сильно взбивайте сорбет венчиком в течение нескольких минут, чтобы сломать кристаллы льда и сделать текстуру смеси более легкой. Если вы хотите добавить сливки, сделайте это сейчас и взбивайте лишь столько, чтобы смесь сохраняла форму на ложке. Накройте мусс и верните в морозильную камеру до полного застывания.

(*Примечание*: первое замораживание занимает 4–5 часов; если мусс слишком застынет и его невозможно взбить, дайте ему немного оттаять. Второе замораживание длится 3–4 часа или ночь. Если вам необходимо ускорить приготовление, заморозьте мусс в неглубокой форме или в лотках для кубиков льда.)

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Подавайте сорбет в декоративной миске, порционных креманках или в съедобных чашечках из печенья. Украсьте его целыми ягодами клубники или клубничными ломтиками.

Омлет-пиперада с помидорами, перцем, луком и окороком

(Omelette Pipérade)
4–6 порций

// СМЕСЬ ДЛЯ ПИПЕРАДЫ

Оливковое масло или масло для жарки

По 1–2 чашки лука и сладкого перца, нарезанных тонкими ломтиками

Эмалированная сковорода с крышкой

1 небольшой зубчик чеснока

4 средних помидора (очистите от кожицы и семян, выжмите сок, а мякоть нарежьте полосками длиной 6 мм)

Соль и перец

¼ ч. л. сушеного базилика или орегано

4–6 полосок вареного окорока толщиной 6 мм, размером 5 × 10 см

Потомите ломтики лука и перца на масле, накрыв сковороду крышкой, 8–10 минут, до мягкости, но без изменения цвета. Измельчите в пюре чеснок и подмешайте к овощам, сверху выложите полоски помидоров, посыпьте солью, перцем и травами. Накройте крышкой и потомите на медленном огне 5 минут. Снимите крышку, прибавьте огонь и, встряхивая сковороду, готовьте, пока жидкость выпарится почти полностью. Отставьте сковороду в сторону или уберите в холодильник. В другой сковороде слегка поджарьте на растительном масле полоски окорока и тоже отложите.

// ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЛЕТА

8–10 яиц

¼ ч. л. соли

Большая щепотка перца

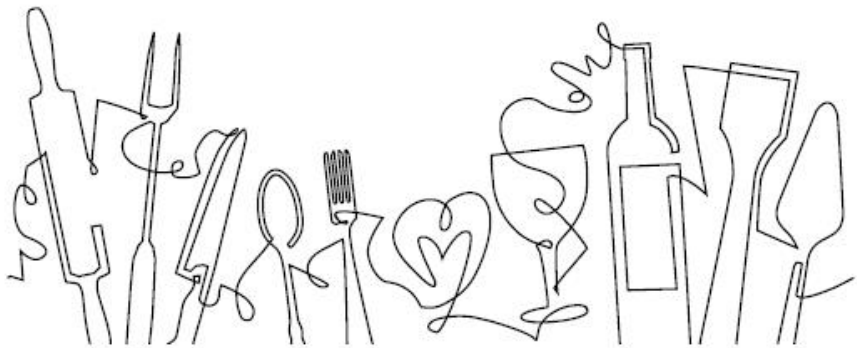
2 ст. л. растительного или сливочного масла

2 ст. л. (30 г) измельченной свежей петрушки

Неглубокое жаропрочное блюдо или красивая сковорода

Подогрейте смесь для пиперады и полоски окорока. Взбейте в миске яйца, соль и перец. В жаропрочном сервировочном блюде

или сковороде нагрейте сливочное или растительное масло. Когда нагреется, влейте яйца и быстро перемешивайте большой вилкой, пока яйца не схватятся в кремообразную массу. Снимите омлет с огня и выложите на него горячую пипераду, аккуратно смешав ее небольшую часть с омлетом. На пипераду положите полоски окорока, посыпьте все петрушкой. Немедленно подавайте к столу.



134 шоу
Тюрбан из морского языка (Рыбный мусс)

Мусс, запеченный в кольце из рыбного филе

(Turban de Filets de Sole)

7–8 чашек, 6–8 порций

Круглая кольцевая форма, выстланная филе плоской морской рыбы и наполненная нежным рыбным муссом. Когда готовое блюдо выложено на тарелку, филе образует на ней красивый венец. Под соусом и с декором, соответствующим вашему меню, тюрбан из филе может стать рыбным блюдом для изысканного ужина или основным блюдом на ланч. Хотя блюдо кажется сложным, на самом деле оно готовится сравнительно быстро. К тому же его можно подготовить заранее, за несколько часов до запекания в духовке.

РЫБНЫЙ БУЛЬОН НА БЕЛОМ ВИНЕ

3–4 чашки (или больше) рыбных обрезков (головы, кости, кожа от рыбных филе) или 2 чашки мяса морского языка, камбалы, мерланга или палтуса

1 чашка сухого белого вермута

1 луковица, нарезанная ломтиками

1 морковка, нарезанная ломтиками

8–10 стеблей петрушки

½ лавровый лист

½ ч. л. соли

Сотейник, эмалированный или из нержавеющей стали

Положите все ингредиенты в сотейник и залейте холодной водой, чтобы она покрыла продукты. Доведите до слабого кипения, снимите пену и варите на медленном огне, не накрывая крышкой, 40 минут. Процедите бульон, затем уварите на сильном

огне, чтобы осталось 1½ чашки. Отмерьте ½ чашки бульона и отставьте в сторону для рыбного мусса. Остальной бульон продолжайте уваривать, пока не останется ½ чашки – их вы добавите в соус.

РЫБНЫЙ МУСС

Прибереженные ½ чашки рыбного бульона

½ чашки воды

4 ст. л. (60 г) сливочного масла

1 ч. л. соли

Сотейник с толстым дном, эмалированный или из нержавеющей стали

¾ чашки муки

2 крупных яйца и 2 яичных белка

Доведите до кипения в сотейнике рыбный бульон, воду, сливочное масло и соль. Как только растает масло, снимите кастрюлю с огня и высыпьте в нее сразу всю муку. Быстро и интенсивно перемешайте деревянной ложкой до однородной массы, затем поставьте сотейник на умеренный нагрев и взбивайте смесь деревянной ложкой минуту-другую. Смесь перестанет прилипать к стенкам сотейника и покроет дно пленкой. Снова снимите сотейник с огня, ложкой сделайте в середине теста ямку и вылейте в нее 1 яйцо. Интенсивно взбейте ложкой, чтобы все смешать. Повторите то же самое со вторым яйцом, затем поочередно с яичными белками. Получилась *панада*. Дайте ей остыть.

350 г (1¾ чашки) рыбной мякоти без кожи и костей (морского языка, камбалы, мерланга, палтуса)

Большая миска

Соль, белый перец и мускатный орех

½—⅔ чашки жирных сливок, охлажденных

Пропустите рыбу через самую мелкую решетку вашей мясорубки. У вас должно получиться 1½ чашки рыбной массы. Положите ее в большую миску и отмерьте 1½ чашки (равное количество) панады. Сильно взбивайте в течение нескольких минут получившуюся массу ложкой; через несколько минут она загустеет, станет более плотной и будет лежать горкой на ложке. Добавьте по вкусу приправы. Затем начните вводить сливки по столовой ложке. Взбивайте рыбный мусс после каждой добавки и проверяйте, держит ли он форму.

// ЗАПОЛНЕНИЕ ФОРМЫ

1 ст. л. (15 г) сливочного масла
Форма-кольцо на 7–8 чашек
8 или больше филе плоской рыбы без кожи и костей
Соль и белый перец

Разогрейте духовку до 190 ˚С для следующего шага.

Смажьте кольцо изнутри сливочным маслом. Слегка посыпьте филе солью и перцем, сделайте насечку на менее красивых сторонах (которые ближе к коже) – благодаря этому филе сохранит ровную форму при запекании. Выложите филе поперек кольца, насечкой кверху, как спицы в колесе. Выложите в форму мусс так, чтобы масса не доходила до краев на 5–6 мм. Заверните свисающие из формы края филе, чтобы закрыть мусс. (Если вы не собираетесь запекать кольцо немедленно, накройте его промасленной вощеной бумагой и поставьте в холодильник.)

// **ЗАПЕКАНИЕ**

(Около 1 часа; приготовьте соус, пока мусс готовится в духовке.)

Поставьте форму-кольцо в лоток с кипящей водой, подлейте еще кипятка вокруг формы, чтобы уровень воды поднимался на ⅔ высоты кольца. Лоток поставьте в нижнюю треть горячей духовки. Запекайте мусс около 1 часа; он поднимется над краями формы на 6–8 мм. (Если мусс не подается немедленно, держите его в горячей воде, в выключенной духовке; при охлаждении мусс слегка осядет. Перед тем как выложить мусс из кольца, слейте скопившуюся в форме жидкость.)

СОУС СЮПРЕМ

2½ чашки

4 ст. л. (60 г) сливочного масла
Сотейник из нержавеющей стали или эмалированный, с толстым дном
5 ст. л. муки
1¼ чашки горячего молока
Вторая порция ½ чашки рыбного бульона
¾ чашки жирных сливок
Для цвета (желательно): 1 ст. л. томатной пасты
Соль, белый перец и лимонный сок
4–8 ст. л. (60–120 г) сливочного масла

Нагрейте сливочное масло в сотейнике; подмешайте муку и медленно обжаривайте 2 минуты без изменения цвета, перемешивая ее деревянной ложкой. Снимите сотейник с плиты и дайте массе немного остыть. Затем влейте сразу все горячее

молоко и энергично перемешайте венчиком до однородности. Подмешайте рыбный бульон, половину сливок и (по желанию) томатную пасту. Варите, перемешивая, 1 минуту. (Если соус готовится заранее, очистите края кастрюли силиконовой лопаткой и вылейте на поверхность соуса 2 ст. л. сливок, чтобы не образовалась пленка. Перед продолжением готовки разогрейте соус до слабого кипения.) Доведите соус до слабого кипения и разбавьте консистенцию, подмешивая по ложке сливки. Соус должен получиться достаточно густой и покрывать ложку толстым слоем. Добавьте по вкусу соль, перец и лимонный сок. Перед самой подачей к столу снимите соус с плиты и вбейте в него ложку за ложкой сливочное масло. (Не разогревайте соус после того, как добавите в него масло, иначе он станет жидкий.)

// ПОДАЧА К СТОЛУ

Выложите мусс на горячее блюдо, смазанное сливочным маслом. Середину наполните грибами или морепродуктами, тушенными в сливках, спаржей или брокколи со сливочным маслом. Полейте мусс небольшим количеством соуса, а оставшийся соус подайте на стол в горячем соуснике. К такому блюду лучше всего подойдет насыщенное белое вино – «Бургундское» или «Грав».

Тюрбан из морского языка – декоративное блюдо, и готовится оно в кольце. На этой фотографии блюдо уже можно подавать к столу.

Об авторе

Джулия Чайльд родилась в городе Пасадена, штат Калифорния. Она окончила Смит-колледж и в годы Второй мировой войны работала в Управлении стратегических служб в Китае и на Цейлоне. После войны она жила в Париже с мужем Полом, где изучала в знаменитой кулинарной школе Кордон Блё основы «высокой кухни», а также давала кулинарные уроки вместе с Симоной Бек и Луазеттой Бертолл – впоследствии она напишет в соавторстве с ними первый том кулинарной книги «Как овладеть искусством французской кухни» (1961). Второй том этой книги, написанный в соавторстве с Симоной Бек, вышел в 1970 году.

В 1963 г. на телевидении Бостона начался показ телесериала «Французские повара». Он принес Джулии первые награды в 1965 и 1966 гг. Следующие телешоу Джулии – «Джулия Чайльд & Со.» (1978, 1980), «Готовим с шеф-поварами» (1993), «На кухне у Джулии с шеф-поварами» (1995), «Джулия и Жак готовят дома» (1999) – принесли ей огромную популярность и сопровождались одноименными книгами.

Джулия Чайльд умерла в Санта-Барбаре, штат Калифорния, в августе 2004 г.

ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).

ЛОГО
ЛОГОТИП ВАШЕЙ КОМПАНИИ НА ОБЛОЖКЕ
КНИГА О БИЗНЕСЕ
ЛОГОТИП НА КОРЕШКЕ
ПОЛЕЗНЫЙ И ИНТЕРЕСНЫЙ ТЕКСТ О ВАШЕЙ КОМПАНИИ ДЛЯ КЛИЕНТОВ
ТЕКСТ ДЛЯ КЛИЕНТОВ НА ОБЛОЖКЕ

У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:
+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:
eksmo.ru/b2b

notes

Примечания

1

Объяснение, почему эта книга начинается с 14-го шоу, вы найдете на с. 8, в разделе «Об этой книге».

2

Тосты придумала в начале XX века австралийская певица Нелли Мельба. С тонких кусков белого хлеба срежьте корочку, разрежьте их пополам по диагонали и подсушите на решетке в духовке 2 минуты, чтобы они хрустели.